



SLAGERIJ

# GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

## Beef Wellington (6 personen)

### Ingrediënten:

- 800 gram ossenhaas
- 300 gram serranoham
- 3 eetlepels olijfolie
- 400 gram kastanjechampignons, in grove stukken
- 250 gram gekookte kastanjes
- 200 gram sjalotten, in grove stukken
- 2 tenen knoflook, schoongemaakt
- 1 rol bladerdeeg (270 gram)
- 2 takjes tijm, de blaadjes
- 4 eetlepels paneermeel
- 2 eieren, gesplitst
- 1 eetlepel Engelse mosterd
- Peper en zout

### Bereiding:

1. Zorg dat de ossenhaas goed koud is en rol deze door peper en zout.
2. Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak in 4 minuten het vlees goudbruin (ook de kopse kanten).
3. Haal het vlees uit de pan en wrijf, met een kwastje, de ossenhaas heel dun in met mosterd en zet hem in de koeling terug.
4. Maal de champignons, sjalotten, kastanjes, knoflook en tijmblaadjes in de keukenmachine geheel fijn tot een bruine pasta. Bak deze in een droge koekenpan totdat het vocht is verdampt en zet het daarna in de koeling.
5. Spreid plasticfolie uit op het werkblad en leg er de serranoham dakpansgewijs op.
6. Smeer de koude pasta gelijkmatig over de ham uit. Strooi wat paneermeel op de plek waar de ossenhaas komt te liggen en leg het afgekoelde vlees erop.
7. Rol met behulp van de folie het vlees in de ham. Rol dit stevig op en draai de uiteinden losjes dicht en leg het pakketje in de koeling (of 10 minuten in de vriezer).





SLAGERIJ

# GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

8. Leg nieuw folie op het werkblad en rol het deeg er op uit. Haal de ossenhaas uit de koeling uit de folie en leg hem op het deeg. Rol met behulp van de folie het deeg strak om het vlees heen. Zorg ervoor dat er geen lucht onder zit.
9. Sluit de naden goed af, bevochtig het deeg een beetje en vouw het deeg bij de kopse kanten goed op elkaar. Verwijder overtollig deeg. Rol het strak in het folie en leg de rol 2 uur in de koeling.
10. Verwarm de oven op 200 graden.
11. Haal de rol uit de koeling en uit het plastic, splits de eieren, haal het kwastje goed door de eidooiers en kwast de rol in met eigeel en bestrooi het met zeezout.
12. Leg keukenpapier op het bakblik en strooi een beetje paneermeel waar de Beef Wellington komt te liggen om het overtollige vocht op te nemen, zodat de korst aan de onderkant krokant blijft. Leg de Beef Wellington met de naad naar beneden op het bakblik.
13. Trek met de achterkant van een mes mooie strepen over het deeg. Gaatjes prikken in het deeg is niet nodig.
14. Bak de rol in 25 minuten medium rare en tot het deeg goudbruin en knapperig is. De kerntemperatuur moet 52 graden worden. Laat de rol 10 minuten rusten. Houd er rekening mee dat tijdens het rusten de temperatuur nog op kan lopen.

**Eet smakelijk!**

