



SLAGERIJ

# GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

## Beef Wellington

### Bereiding:

De beef wellington een paar uur van tevoren uit de koelkast halen en op kamertemperatuur laten komen.

De oven goed voorverwarmen op 170°C

De beef wellington gaat voor ongeveer 20 á 30 minuten in de oven op 170°C tot een kern van 45-48°C.

45°C is dan uiteraard een andere cuisson dan 48°C

Laat na het afbakken in de oven de beef wellington voor 5 minuten staan en u kunt aan tafel!

Niet iedere oven is hetzelfde; de gemiddelde oventijd is 20-30 minuten.

Het is aan te bevelen om een kernthermometer te gebruiken, zodat u een prima controle heeft over de mate van gaarheid.

### Eet smakelijk!

