WINEBIZZ
Excellent Wines

Beef Wellington met ossenhaas

Alejandro Fernandez Dehesa la Granja

INGREDIËNTEN

- 1 kg ossenhaas
- zout en peper
- olijfolie
- 2 eetlepels geraspte mieriks wortel (vers)
- 2 tenen knoflook
- 5 takjes tijm
- 3 takjes rozemarijn
- 500 gram gemengde paddenstoelen
- 200 gram Kastanjepuree (niet gezoet)
- 200 gram Salami langwerpig
- Bladerdeeg

BEREIDING

Dit recept van Beef Wellington is helemaal niet zo ingewikkeld om te maken. Zeker niet als je deze stappen stuk voor stuk opvolgt. Je begint met de ossenhaas te bestrooien met zout en peper. Daarna pak je een koekenpan en bak je de ossenhaas in olijfolie goed aan totdat deze goudbruin is. Vervolgens smeer je het vlees in met mosterd. Maal vervolgens de paddenstoelen, de knoflook en de kruiden helemaal fijn. Het beste gebruik je hier een keukenmachine voor. Bak vervolgens het mengsel, blus af met de whiskey en voeg vervolgens de kastanjepuree en mieriks wortel toe. Laat het mengsel afkoelen.

Nu pak je de salami en je legt het op plasticfolie. Zorg ervoor dat de plakken elkaar overlappen en verdeel daar vervolgens de afgekoelde paddenstoelenpasta over. Nu leg je de ossenhaas op de pasta en rolt het geheel op. Zet dit ongeveer 20 minuten in de koelkast. Leg vervolgens het bladerdeeg op plasticfolie. Daar leg je dan de afgekoelde ossenhaas op. Gebruik de plasticfolie wederom om alles op te rollen. Zet dit nog 5 minuten terug in de koelkast. Daarna bestrijk je het met het ei. Eventueel kan je van extra bladerdeeg nog een raster maken om een mooi gedecoreerde buitenkant te creëren. Bestrooi met peper en zout. Snijd tot slot de Beef Wellington in en bak het geheel 35 minuten in de voorverwarmde oven op 205 graden. Laat het daarna nog 10 minuten rusten en dan kun je heerlijk genieten van deze Beef Wellington met ossenhaas.