



Hoofdgerechten

Beef Wellington met spruiten en veenbessen en aardappelroosjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram ossenhaas
1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
250 gram kastanjechampignons
6 plakjes serranoham
1 rode ui
2 lookteentjes
1 ei (losgeklopt)
scheutje rode wijn
1 eetlepel tijmblaadjes (verse)
klontje boter
peper
zout

Voor de saus

2 sjalotten (gesnipperd)
scheutje rode porto
700 milliliters runderbouillon
1 laurierblaadje
2 takjes tijm
boter (koude)

Voor de spruiten

700 gram spruitjes (geschoonde)
2 eetlepels arachideolie
1/2 theelepel kaneelpoeder
100 milligrammen sinaasappelsap
100 gram veenbessen (gedroogd)
50 gram pecannoten

Voor de aardappelroosjes

8 aardappelen
1/2 theelepel Italiaanse kruiden (gedroogde)
1/2 theelepel lookpoeder
3 eetlepels olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Wrijf de ossenhaas in met peper en zout. Smelt een klontje boter in een pan en schroei het vlees rondom dicht. Leg op een bord en laat volledig afkoelen.

Snij de champignons, ui en knoflook heel fijn. Bak de ui met de knoflook in wat boter glazig. Voeg de tijm en de champignons toe en laat 5 minuten meebakken. Giet er de rode wijn bij en laat twee minuten inkoken. Laat afkoelen.

Rol het deeg uit. Verdeel de plakjes ham over het deeg en schep er het champignonmengsel op. Leg er de ossenhaas op en vouw het deeg strak om het vlees. Snij het overtollige deeg weg en knijp de randen goed dicht. Maak met het overgebleven deeg sterretjes of kerstboompjes en kleef ze met het losgeklopte ei op het deeg. Bestrijk de ganse bovenkant met het losgeklopte ei. Leg de rol op een met bakpapier beklede bakplaat en zet 25 minuten in de oven.

Was en schil de aardappelen. Snij ze met een mandoline in smalle stroken. Meng de olijfolie met de Italiaanse kruiden en het knoflookpoeder en kruid met peper en zout. Leg 10 dunne aardappelschijfjes in een rij dakpansgewijs op elkaar. Bedruppel met het kruidenmengsel en rol op. Zet de aardappelroosjes vast in een muffinvorm. Druppel er nog wat kruidenolie over en zet 30 minuten in de oven.

Snij de spruitjes in partjes. Verhit de olie in een wok en roerbak de spruitjes met het kaneelpoeder beetgaar. Kruid met peper en zout. Voeg het sinaasappelsap, de veenbessen en pecannoten toe en schep om. Laat nog 2 minuten verder bakken.

Verhit voor het sausje een klontje boter in een pan en stoof de sjalotten glazig. Flambeer met een scheutje porto. Doe er het laurierblad en de tijmtakjes bij en blus met de bruine fond. Laat inkoken tot sausdikte. Roer er enkele klontjes koude boter door.

Snij de beef Wellington in plakjes. Geef er de spruiten en de aardappelroosjes bij.

