



Hoofdgerechten

Vegetarische Wellington

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
100 gram tomaten (gedroogde, in olie)
150 gram champignons
1 rode paprika
2 rode uien
4 centiliter madeira
200 gram cheddar
2 eetlepels room
2 lookteentjes
1 eierdooier
1 eetlepel peterselie (versgehakte)
nootmuskaat
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Snij de champignons en de paprika in kleine stukken. Snij de ui in grote blokken en had de knoflook fijn. Laat ui en knoflook glazig fruiten in hete boter, voeg de champignons erbij en laat langzaam braden, tot het vocht verdampt is.

Snij de tomaten klein en meng ze met de stukjes paprika doorheen het champignonmengsel. Roer de madeira en de room erdoorheen en laat op een hoog vuur verdampen. Kruid met zout, peper en nootmuskaat. Voeg de peterselie toe en laat het mengsel afkoelen. Snij de kaas in kleine blokjes en meng ze doorheen de afgekoelde vulling.

Verwarm de oven voor op 200°C. Rol het bladerdeeg uit en halveer het. Snijd met een rastersnijder in één helft van het deeg. Leg op de andere helft het mengsel van champignons en tomaten, en laat hierbij rondom het mengsel een rand van 3 cm breed vrij. Besmeer de rand met geklutst eigeel, leg er dan het deegdeksel op en trek het een beetje uit elkaar zodat het rasterpatroon goed zichtbaar wordt. Druk de randen van het deeg goed op elkaar. Besmeer ook het raster met eigeel en laat het geheel ca. 30 minuten goudbruin bakken in de hete oven.

Keukenbenodigdheden

Oven
Rastersnijder

