



Hoofdgerechten

Kastanje-notenwellington

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
200 gram veenbessen (confituur)
50 gram kastanjes (verse)
4 eetlepels paneermeel
50 gram pecannoten
50 gram walnoten
1 ei (losgeklopt)
300 gram kastanjechampignons
2 lookteentjes (geperst)
150 gram spinazie
1 ui (gesnipperd)
1 pastinaak
1 bosje tijm
2 wortelen
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Schil de wortelen en de pastinaak en snij in lange repen. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat, bedrupeer met olijfolie en kruid met peper en zout. Zet 15 minuten in de oven.

Bak de ui met de look in olijfolie glazig. Hak de champignons, kastanjes en noten in kleine stukjes en voeg toe. Roerbak 10 minuten tot al het vocht verdampt is. Rits de blaadjes van de tijmtakjes en voeg toe. Breng op smaak met peper en zout. Voeg in delen de spinazie toe en laat slinken.

Schep het mengsel in een vergiet en laat uitlekken. Druk er het meeste vocht uit. Schep er een half losgeklopt ei en 3 eetlepels paneermeel onder. Verlaag de oventemperatuur naar 180°C.

Rol het bladerdeeg uit op een bakplaat. Prik er wat gaatjes in met een vork en strooi er het resterende paneermeel over. Verdeel de helft van het groente-notenmengsel in het midden van het deeg. Leg er de geroosterde stukken wortel en pastinaak op en verdeel er de rest van het mengsel over. Vouw de zijkanten naar binnen en vervolgens de boven- en onderkant. Druk alle naden goed vast zodat er geen openingen meer zijn. Keer de wellington om zodat de naden aan de onderzijde op de bakplaat liggen. Bestrijk de bovenkant met de

rest van het ei en zet 40 minuten in de oven.

Verwarm de veenbessenconfituur in een pannetje en serveer bij de wellington.

Keukenbenodigdheden

Oven

