



# Varkenshaas Wellington met pommes duchesse

Datum: 08-03-2010  
Type gerecht: Hoofdgerecht  
Samengesteld door: Frank Theeuwen  
Aantal personen: 8

## Ingrediënten:

### **Varkenshaas Wellington:**

- 150 g boerensoepgroenten
- 2 gesnipperde sjalotten
- 1 pak bladerdeeg (diepvries), ontdooid
- patent tarwebloem om uit te rollen
- 3 varkenshaasjes
- 200 g coburgerham
- 3 eetl. olijfolie traditioneel
- 1 losgeklopt scharrelei
- 1 bakje fijngehakte verse Italiaanse kruidenmix
- peper (versgemalen)
- zout

### **Pommes duchesse:**

- 1,5 kg kruimige aardappelen
- 3 dl melk
- 35 g blue band
- geraspte oude kaas
- paneermeel
- peper
- zout

## Bereidingswijze:

### **Varkenshaas Wellington:**

Halveer 1 varkenshaas. Verhit 2 eetlepels olie in een ruime koekenpan en bak de met peper en zout bestrooide varkenshaas op een hoog vuur in ca. 5 min. rondom bruin. Neem ze uit de pan, bestrooi ze met de verse kruiden en laat ze afkoelen. Bak intussen de sjalot en de soepgroenten al omscheppend 5 min. Temper het vuur en laat zondig het vocht verdampen.

Leg een stuk huishoudfolie op het werkvlak en leg een dubbele laag van 5 overlappende plakjes ham naast elkaar zodat de breedste zijde van de plakjes ca. 1 cm. Over elkaar liggen. Verdeel de groenten over het midden. Leg de 2 hele varkenshaasjes in de lengte naast elkaar op de groenten. Leg de 2 halve haasjes er zo op dat de dunne stukjes van het vlees elkaar iets overlappen en het vlees overal ongeveer een gelijke dikte heeft. Leg de rest van de plakjes ham er overdwars op. Vouw de overlappende plakken ham eroverheen en rol het vlees in de huishoudfolie. Leg de rol tot gebruik in de koelkast.

Leg 9 plakjes bladerdeeg op elkaar en rol ze op een met bloem bestoven werkvlak uit tot een rechthoekige lap van ca. 35X40 cm. Neem het vlees uit de huishoud folie en leg het op het bladerdeeg. Vouw de andere lange zijde van het deeg over het vlees, bestrijk de bovenkant met

losgeklopt ei en vouw de andere lange zijde eroverheen. Vouw de uiteinden om en plak ze ook vast met ei.

Leg de rol, met de naad naar beneden, op een met bakpapier bekleed bakblik. Druk sterretjes uit het overgebleven plakje bladerdeeg. Plak de sterretjes met ei op het deeg vast en bestrijk de hele rol met losgeklopt ei. Bak de wellington 20 min. In een voorverwarmde oven van 200 graden. Neem het deegpakketje uit de oven en laat het ca. 15 minuten rusten alvorens het aan te snijden. Gebruik een scherp mes om het pakket in mooie plakken te snijden.

### **Pommes duchesse:**

Schil de aardappelen en snijd ze in stukken. Kook ze in weinig water met een beetje zout in ca. 25 minuten gaar. Giet de aardappelen af. Stamp ze fijn met een pureestamper. Verwarm de melk en meng de melk, blue band, geraspte kaas en nootmuskaat door de aardappelen. Breng de puree op smaak met zout en peper.

Spuit vervolgens op een ovenschaal pommes duchesse van de puree en bestrooi dit met wat paneermeel. Verdeel hier wat boter over, plaats de ovenschaal in een oven van 200 graden en laat de pommes duchesse in ca. 10 - 15 minuten goudbruin worden. Verdeel de pommes duchesse over de borden.