

Beef Wellington met rodekool en aardappelkoekjes

Datum:	23-12-2013
Type gerecht:	Hoofdgerecht
Samengesteld door:	Wim Hovens
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Beef Wellington:
- 1 bakje kastanjechampignons (250 g)
- 1 sjalotje
- 75 g roomboter
- 75 g rauwe ham
- 100 g roompaté
- 1 rosbief (dik stuk van ca.1 kg), op kamertemperatuur
- 2 eetl. grove mosterd
- 1 bladerdeegblok (pak 2 x 375 g)
- 1 ei, losgeklopt
- bloem om te bestuiven
- zout
- peper

Rodekool met granaatappelsap en pruimen:
- 4 eetlepels arachideolie of vloeibaar bakproduct
- 8 sjalotjes
- 1 kg rodekool
- 200 g zwarte pruimen
- 2 laurierblaadjes
- 4 kruidnagels
- 1500 ml granaatappelsap
- zout
- peper

Aardappelkoekjes met gruyere kaas:
- 1 kg kruimige aardappelen
- 200 g gruyere kaas
- 4 eetl. bieslook
- 2 eieren
- boter
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Beef Wellington:

Maal de champignons met het sjalotje fijn. Verhit 25 g boter in een koekenpan en bak de champignonpuree 10 min. of tot al het vocht is verdampt. Breng op smaak met zout en peper. Leg een stuk
plasticfolie (50 cm lang) op een snijplank. Leg de ham er in een rechthoek van 20 x 30 cm op. Verdeel de paté en puree erover.
Dep de rosbief droog met keukenpapier en bestrooi met zout en peper. Verhit de rest van de boter in een braadpan en bak het vlees op hoog vuur in 4 min. rondom bruin.
Bestrijk de rosbief met de mosterd en leg het op de onderkant van de vulling. Rol de ham met de vulling met behulp van de plasticfolie strak om de rosbief. Vouw de zijkanten goed dicht. Laat 1 uur rusten in de koelkast.
Verwarm de oven voor tot 200 graden. Rol het bladerdeeg op een met bloem bestoven werkblad uit tot een lap van ca. 35 x 50 cm. Controleer de maat door het vlees in folie erop te leggen. Het deeg

moet er helemaal omheen passen.
Verwijder de folie en leg het vlees op het deeg. Bestrijk het deeg met losgeklopt ei. Rol het bladerdeeg om het vlees. Druk dicht en bestrijk met ei. Bak het op de bakplaat met de naad naar beneden
in ca. 30 min. in het midden van de oven gaar. Laat uit de oven minimaal 10 min. rusten. Snijd de Beef Wellington in plakken.

Rodekool met granaatappelsap en pruimen:
Verhit de arachideolie of vloeibaar bakproduct in een kookpan en fruit hierin in kwarten gesneden gepelde sjalotjes. Schep er geschaafde rodekool, gehalveerde zwarte pruimen zonder pit en laurierblaadje waarin de kruidnagels gestoken zijn door. Giet er het granaatappelsap (pak) bij en voeg 50 gram boter toe. Verwarm en stoof zachtjes tegen de kook aan circa 1 uur zonder deksel op de pan tot het vocht is opgenomen. Roer af en toe. Verwijder het laurierblaadje met kruidnagels en breng het gerecht op smaak met zout en versgemalen peper. Lekker bij rundvlees, varkensvlees en kip.

Aardappelkoekjes met gruyere kaas:
Kook de schoongeborstelde aardappelen in 20 minuten gaar. Pel en pureer ze. Schep er de fijn geraspte of verkruimelde gruyere kaas, bieslook, losgeklopte eieren, zout en peper door. Laat iets afkoelen en vorm er bolletjes van circa 3 cm van. Druk ze plat en haal ze door een beetje bloem. Bak de koekjes in het boter rondom bruin.