

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

THYM TO COOK: BEEF WELLINGTON

Wat heb je nodig voor (2 personen):

Voor het kruidenflensje per origineel recept:

250 gram bloem
2 eieren
1 eetlepel tuinkruidencompote
500ml melk
1 eetlepel olijfolie
Een snufje zout

Voor de duxelles:

1 teen knoflook
1 sjalot
3 takjes tijm
1 takje rozemarijn
50 gram champignons
Ongeveer 50 gram paneermeel

Verder heb je nodig:

Bladerdeeg
250-300 gram ossenhaas
3 tot 4 plakjes ibericoham
Eigeel om het bladerdeeg mee in te smeren

Wat ga je doen?:

Voor het kruidenflensje:

- Klop de eieren in een kom los en voeg daar beetje bij beetje de melk aan toe
- Voeg vervolgens beetje bij beetje de bloem toe
- Als je een glad mengsel hebt, mix er dan de tuinkruidencompote, de olijfolie en het snufje zout doorheen
- Bak tussendoor het vlees aan in een hete pan, maximaal 30 seconden aan elke kant (het vlees gaart nog verder in de oven) Hoe korter je het aanbakt, hoe roder het vlees.
- Verwarm een koekenpan en doe er wat olie in. Doe er een schep flensjes beslag in en bak een dun flensje aan beide kanten gaar

Voor de duxelles:

- Snipper de ui en snijd de knoflook fijn
- Pluk de takjes kruiden
- Snijd de champignons in kleinere stukjes voordat je ze in de keukenmachine doet
- Doe de mix in 2x in de keukenmachine om een mooie consistente mix te krijgen dat je nog wel kleine stukjes champignon ziet (geen puree)
- Verhit een pan en doe daar wat olie in. Bak daarna de uien en knoflook met de kruiden aan
- Voeg vervolgens de champignons toe en bak het geheel een paar minuten tot het meeste vocht eruit is

Alles mag ongeveer 30 minuten koelen in de koelkast voordat je de Beef Wellington kan gaan maken. Verwarm je oven voor op 200 graden Celsius.

- Beleg het flensje met de plakjes iberico ham en verdeel daar de duxelles over
- Leg daar de ossenhaas op en vouw het flensje dicht door hem op te rollen en ondertussen de zijkanten naar binnen te vouwen
- Dit pakketje rol je vervolgens in een plak bladerdeeg, zorg dat ie goed in het midden onderdaan ligt
- Vouw de zijkanten naar binnen en snijd het bladerdeeg naar formaat af, maar dat hij wel helemaal dicht is
- Decoreer de Wellington eventueel met vormpjes van bladerdeeg, voorbeelden zijn te vinden op Google
- Smeer de Wellington in met eigeel en leg hem op een bakplaat bedekt met bakpapier
- Dan mag de Wellington de oven in voor 20 minuten

Als de Beef Wellington na 20 minuten mooi goudbruin is mag hij uit de oven. Snijdt hem daarna met een kartelmes, zodat je het bladerdeeg niet kapot drukt. Serveer een dikke plak per persoon of meerdere dunne plakken en bon appétit!

Let op!: Niet elke oven is hetzelfde. Het kan zijn dat de gerechten iets langer in jouw oven moet dan op deze instructie aangegeven.

Maak je een van onze gerechten? Maak een foto of filmpje en deel deze met ons via social media @thymbyparkzicht en #thymtcook

WWW.THYM.NL