



KERST SPECIAL



Winterse pompoenwellington

met tijmjus en rodekoolsalade



30-40min



2 personen

Onze chefs gingen de kerstuitdaging aan en hebben een nieuw invalshoek gevonden om de befaamde "Beef Wellington" te recreëren. Wij vullen onze vegetarische wellington met alle mooie producten die dit seizoen te bieden heeft: notige pompoen in een crème van champignons, verstopt onder een laagje boterig bladerdeeg. Serveer de wellington met een hartige tijmjus en frisse rodekool-appelsalade en het feestmaal is klaar!

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 1x champignons
- 15g verse kruidenmix: oregano, tijm & peterselie
- 1 Hokkaido-pompoen
- 1 blokje Italiaanse kaas^{3,7}
- 1 rol bladerdeeg¹
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 appel
- 1 zakje walnoten¹⁵
- 1x rodekoolreepjes

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- bloem¹
- suiker
- boter⁷

Kookgerei

- oven
- grote koekenpan
- maatbeker
- staafmixer
- bakplaat met bakpapier

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 963kcal, vet 58.9g, koolhydraten 78.7g, eiwit 23.0g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 200°C. Pel de **ui**, hak **een helft** fijn en bewaar de **rest** voor stap 5. Pel en hak de **knoflook** fijn. Snijd de **champignons** in dunne plakjes. Pluk de **oreganoblaadjes**. Verwijder de draden en pitten en snijd de **helft van de pompoen** in blokjes (bewaar de **rest van de pompoen** voor een ander recept).



4. Wellingtons bakken

Leg de **wellingtons** op een bakplaat met bakpapier en snijd de bovenzijde schuin in. Je kunt evt. het **deeg** met een losgeklopt ei of een beetje water bestrijken. Bak de **wellingtons** 30-35min onderin de oven 30-35min tot ze gaar zijn.



2. Champignons bakken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan en voeg de **gehakte ui**, de **champignons**, **oregano** en de **helft van de knoflook** toe. Bak ca. 5min en hevel de **groenten** over naar een hoge (maat)beker. Doe er 1tl boter bij en rasp de **kaas** erboven. Pureer glad.



5. Jus maken

Snijd de **2e uihelft** in dunne, halve ringen. Verhit 1el olie in de gebruikte pan en bak de **ui** met de **rest van de knoflook** 2-3min op middelhoog vuur. Bestuif met 1tl bloem en bak al roerend 30sec. Schenk er 200ml water bij. Voeg de **helft van het bouillonpoeder**, **tijm** en een snuf peper en suiker toe. Kook ca. 10min op laag vuur in tot een dikke **jus**.



3. Wellington maken

Belangrijk: doe deze stap snel zodat het **deeg** niet te zacht wordt! Rol het **deeg** uit en snijd het in twee rechthoeken. Bestrijk met de **champignoncrème** en lepel dan de **pompoen** over de onderste helft. Bestrooi met peper en zout. Vouw de lange zijden over de **pompoen** en rol dan het **deeg** vanaf de onderzijde op zodat een soort brede rollen ontstaan.



6. Salade maken

Hak de **noten** en **peterselie** grof. Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in dunne plakjes en meng ze met de **noten**, **peterselie** en **kool** in een kom. Roer er kort voor het serveren 1el olijfolie, 1el azijn en een snuf peper en zout door. Vis de **tijmtakjes** uit de **jus**. Serveer de **wellingtons** met de **jus** en de **salade**.