

DINNERLY



Runderpastei à la Beef Wellington met een frisse rucola-peersalade



ca. 40min



2 personen

Vandaag pakken we uit met een chic gerecht: een runderpastei geïnspireerd op de beroemde Engelse Beef Wellington. Je verpakt een malse biefstuk met spekreepjes in een huisje van bladerdeeg en schuift 'm een klein halfuurtje in de oven. Ondertussen draai je een frisse salade met peer en peperige rucola in elkaar. Je maakt het af met een bijzondere mierikswortelcrème voor een kruidige kick. Aanvallen maar!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 stukje verse mierikswortel
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 2 biefstukken
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1x gerookt spek
- 1 peer
- 200g rucola

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1el melk ⁷
- 1tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven met bakplaat
- bakkwast
- keukenrasp

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

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1231kcal, vet 87.9g, koolhydraten 57.8g, eiwit 48.6g



1. Mierikswortelcrème maken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Schil de **helft van de mierikswortel** en rasp fijn (de **rest van de mierikswortel** heb je voor dit recept niet nodig). Meng de **geraspte mierikswortel** met de **crème fraîche** en een flinke snuf peper en zout. Zet in de koelkast voor later.



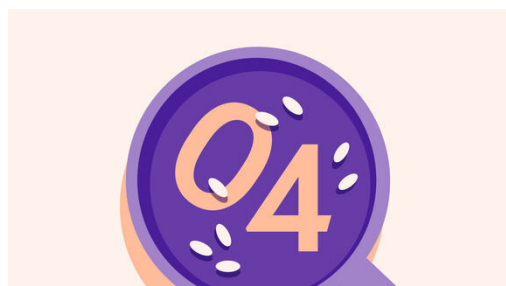
2. Pasteitjes voorbereiden

Dep het **vlees** droog met wat keukenpapier en kruid rondom met een snuf peper en zout. Rol het **deeg met papier** uit over een bakplaat met bakpapier en snijd dwars doormidden. Leg de **plakjes gerookt spek** over de **deeghelften** en leg een **biefstuk** in het midden van **elke deeghelft**.



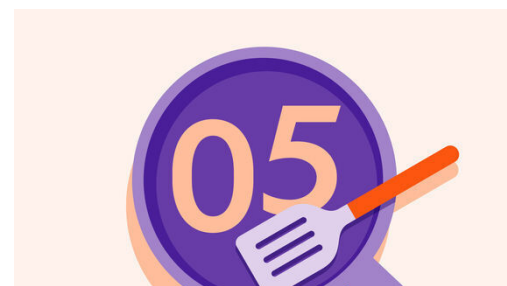
3. Pasteitjes bakken

Vouw het **deeg** over de **biefstukken** zodat er **2 pasteitjes** ontstaan. Bestrijk de **pasteitjes** met 1el melk en bak 24-26min in de oven tot het deeg goudbruin is.



4. Dressing maken

Klop een **dressing** van 2el olijfolie, 1el azijn, 1tl mosterd en een snuf zout. Snijd de **peer mét schil** door vieren, verwijder het klokhuis en snijd in dunne plakjes.



5. Afmaken en opdienen

Meng de **plakjes peer** en de **rucola** met de **dressing** en een flinke snuf peper. Haal de **pasteitjes** uit de oven. Laat kort afkoelen en serveer met de **salade** en de **mierikswortelcrème**.



6. Een beetje bite?

Dit heerlijke gerecht biedt een overvloed aan smaken en texturen. Wil je er nog een extra dimensie aan toevoegen? Rooster dan wat pijnboom- of pompoenpitten in een droge koekenpan en voeg ze toe aan de salade voor een lekkere bite.