



Special V2: Wellingtonpakjes met bio-biefstuk

met serrano, dadelsaus en rucolasalade



ca. 1u



2 personen

Vandaag tover je echt wat bijzonders op tafel: malse biologische kogelbiefstuk met verse champignons en stevige serranoham gehuld in knapperend goudgeel bladerdeeg, en dat in handige éénpersoonsporties! Je serveert er een fijne saus van sjalotjes en dadels bij en een fris-pittige rucolasalade. Omdat elke dag speciaal mag zijn!

Wat je van ons krijgt

- 25g gedroogde dadels
- 250g champignons
- 1 zakje knoflook-kruidentmix
- 2 biologische kogelbiefstukken
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1 pakje serranoham
- 1 sjalotje
- 1 zakje runderbouillonpoeder
- 100g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- 2el melk ⁷
- 2el boter ⁷
- 1tl bloem ¹
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven met bakplaat
- grote koekenpan
- maatbeker
- bakkwast
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1168kcal, vet 74.2g, koolhydraten 68.5g, eiwit 54.2g



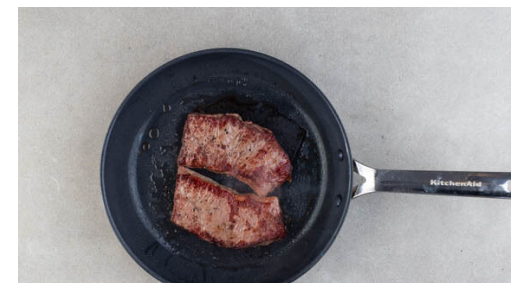
1. Dadels weken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Laat de **dadels** weken in 200ml heet water en zet opzij voor later.



2. Champignons bakken

Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd ze in dunne plakjes. Verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el boter. Bak de **champignons** met een snuf zout ca. 5min. Roer de **kruidentmix** erdoor en bak ca. 1min mee. Schep de **champignons** uit de pan en laat in een zeef het overtollige vocht uitlekken. Veeg de pan schoon, deze gebruiken we zo weer.



3. Vlees braden

Verhit de koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Dep het **vlees** droog en wrijf in met zout. Braad het **vlees** 1-2min aan elke kant zodat het bruint, maar niet doorbakken is.

Tip: het **vlees** wordt in de oven verder gegaard, wil je het aan het einde echter goed doorbakken hebben, bak dan 1-2min langer in de pan. Neem het **vlees** uit de pan, deze gebruiken we zo nog een derde keer.



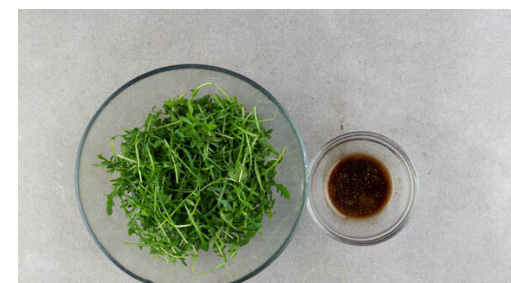
4. Pakjes maken

Rol het deeg met het bakpapier naar onderen uit op een bakplaat en halveer. Verdeel de **serranoham** overlappend over elk stuk **deeg**. Verdeel de **champignons** erover en leg het **vlees** erbovenop. Vouw het **deeg** dicht waardoor er **2 pakjes** ontstaan. Bestrijk ze met 2el melk of opgeklopt ei en bak ze in 24-26min in de oven goudbruin.



5. Saus koken

Halveer en pel de **sjalot** en snijd in dunne reepjes. Smelt 1el boter in de koekenpan. Bak de **sjalot** 1-2min op middelhoog vuur, bestuif met 1tl bloem en bak nog ca. 1min. Voeg de **dadels incl. vocht** toe en roer de **helft van het bouillonpoeder** erdoor. Zet het vuur lager en laat de **saus** ca. 5min inkoken.



6. Salade mengen

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el balsamicoazijn en een snuf suiker, peper en zout. Meng de **dressing** kort voor het serveren met de **rucola**. Breng de **saus** op smaak met 2tl balsamicoazijn en zout. Snijd de **wellingtonpakjes** naar wens in plakken en besprenkel met de **saus**. Serveer met de **rucolasalade**.