

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 ²
- 2 biefstukken
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1 pakje gerookt spek
- 1 peer
- 100g rucola

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1el melk ²
- 1tl mosterd ³
- 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 (2), Mosterd (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1218kcal, vet 87.5g, koolhydraten 55.9g, eiwit 47.3g



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** gebruiken we hier niet). Meng de **geraspte mierikswortel** met de **crème fraîche** en een flinke snuf peper en zout. Zet tot het serveren in de koelkast.



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 op een bakplaat en snij dwars doormidden. Verdeel de **plakjes spek** over de **deeghelften** en leg het **vlees** in het midden van elk **stuk deeg**.



3. Pasteitjes bakken

Vouw het **deeg** over het **vlees** 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. Snij de **peer mét schil** in vieren, verwijder het klokhuis en snij in dunne plakjes.



5. Afmaken en opdienen

Meng de **peer** en **rucola** met de **dressing** en een flinke snuf peper. Neem 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.