



Wellington gevuld met kip

en romige champignon-notensaus



40-50min



2 personen

De eerste Wellington-creatie werd bedacht door een kok van Arthur Wellesley, de Britse hertog die met zijn troepen de slag om Waterloo won. Het gerecht bestond destijds uit gebraden runderfilet met foie gras en fijngesneden paddenstoelen gewikkeld in bladerdeeg. In onze variant op het befaamde pakketje ga je voor een vulling van kip en champignonsaus met walnoten. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1x champignons
- 1 prei
- 15g verse kruidenmix: peterselie & tijm
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 1 kipfilet
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1x mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- 2 grote koekenpannen
- bakplaat met bakpapier

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1057kcal, vet 72.0g, koolhydraten 52.9g, eiwit 46.7g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de **champignons** in plakjes. Snijd de **prei** in dunne ringen. Hak de **tijmblaadjes** fijn.



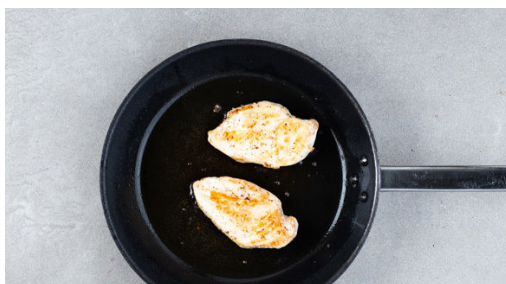
2. Groenten bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan en bak de **prei** en **tijm** met een snuf zout in 3min glazig. Voeg de **champignons** toe en bak ze 2-3min mee. Roer de **helft van de crème fraîche** erdoor en laat de **vulling** 1-2min zachtjes sudderen.



3. Vulling afmaken

Hak de **peterselie** grof. Hak de **walnoten** fijn en roer ze met **3/4e van de peterselie** door de **vulling**. Breng op smaak met peper en zout.



4. Kip voorbereiden

Snijd de **kip** in de lengte in twee dünnere filets en wrijf ze in met een beetje peper en zout. Verhit 1-2el olijfolie in een tweede grote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **kip** in 1-2min per kant goudbruin, het vlees hoeft nog niet gaar te zijn.



5. Wellingtons vouwen

Rol het **deeg** uit en snijd het in twee rechthoeken. Bestrijk ze met een paar lepels **vulling** en leg de **kip** erbovenop. Bestrijk met de **rest van de vulling** en vouw het **deeg** eroverheen. Druk de randjes dicht met een vork of vouw ze om (**zie tip, links**). Bak de **wellingtons** op een bakplaat met bakpapier 15-20min tot het deeg en de kip gaar zijn.



6. Sla aanmaken

Maak vlak voor het serveren de **mesclun** aan met een **dressing** van 1el azijn, 1-2el olijfolie en een snuf zout en peper. Serveer de **wellingtons** met de **sla** en bestrooi met de **rest van de peterselie**.