

REE WELLINGTON

Een echte Kerst klassieker!

INGREDIËNTEN:

1 kg champignons
1 rode ui
1 teentje knoflook
4 el paneermeel
1 kg reerug filet
600 gr bladerdeeg plak
300 gr gerookte ham (evt. van wildzwijn)
2 eieren
zeezout
peper

MATERIALEN:

koekenpan
keukenmachine
plasticfolie
keuken kwast
bakpapier



BEREIDINGSWIJZE:

1. Bak de reerug filet kort aan op hoog vuur. Zorg dat de filet mooi bruin gebakken is maar dat hij van binnen nog zeker rauw is. Daarna terug koelen in de koeling.
2. Snijd de champignon, rode ui en knoflook klein, doe alles samen in het keukenmachine en laat de keukenmachine draaien tot het geheel een fijn mengsel is geworden.
3. Bak dit mengsel in een koekenpan aan zonder boter. Ongeveer een half uur op middelhoog vuur zodat het vocht eruit gekookt is, voeg ook het paneermeel toe, dit neemt vocht op. Blijf goed doorroeren zodat het niet aanbakt en proef of er evt. nog peper en zout toegevoegd moet worden.
4. Leg de gerookte ham verspreid op een ruim stuk plasticfolie.
5. Verspreid het mengsel van champignon, rode ui en knoflook over de gerookte ham.
6. Haal de aangebakken reerug filet uit de koeling en leg deze in het midden van de gerookte ham en het mengsel van champignon, rode ui en knoflook.
7. Rol nu dit geheel strak op in het plasticfolie en knoop de uiteindes losjes dicht. Vervolgens leg je dit in de vriezer voor 5 minuten.
8. Verspreid plasticfolie over de werkbank en leg daar vervolgens het bladerdeeg op.
9. Haal het vlees uit de vriezer en verwijder de plasticfolie. Rol het deeg over het vlees door opnieuw gebruik te maken van plasticfolie, dit gebruik je omdat het bladerdeeg anders aan je handen blijft plakken.
Rol strak in zodat er geen lucht onder zit.
10. Snijd de uiteindes van het deeg er af en knijp de uiteindes voor de zekerheid nog goed dicht. Leg hem daarna nog even in de vriezer voor 5 minuten.
11. Verwarm de oven op 220 graden.
12. In de tussentijd gebruik je de keukenkwast om het eigeel over het deeg te verspreiden, vervolgens kun je er met een mes mooie ruitjes in snijden maar doe dit voorzichtig want het deeg mag niet opengesneden worden.
13. De oven is voorverwarmd, leg de "Ree Wellington" nu in de oven op een anti-aanbak ovenplaatje of gebruik eventueel bakpapier.
14. Steek een thermometer in het vlees en stel hem in op 48 graden kerntemperatuur (MEDIUM). Omdat het vlees nog koud is zal er voldoende tijd zijn om het bladerdeeg te laten garen voordat de reerug de 50 graden kerntemperatuur bereikt heeft.
15. Haal de "Ree Wellington" uit de oven en snijd hem aan met een scherp mes.
16. Smakelijk!



(stap: 1)



(stap: 2 en 3)



(stap: 4, 5, 6 en 7)



(stap: 8, 9 en 10)



(stap 11, 12, 13 en 14)



(stap 15 en 16)
