MAISON PRIMAGO

Wellington met paddenstoelen

Ingrediënten voor 6 personen

- 1 rol bladerdeeg 24 cm x 40 cm (270 gram)
- 1 limoen
- 1 teentje knoflook
- 2 rode uien
- 2 el truffel-wokolie
- 1 el truffel-tapenade
- 1 blokje paddenstoelen bouillon
- 1 tl chilivlokken of verse peperkorrels
- 500 gram gemende paddenstoelen
- 2 el Provençaalse kruiden
- 500 gram pastinaak
- 150 gram chaumes of camembert
- 1 ei

Bereiding:

Stap 1

Verwarm de oven voor op 200 °C.
Schil de pastinaak en kook deze in circa 15 minuten gaar
Pel en snijd de uien en de knoflook.
Verhit een scheut olie in een pan en fruit de ui en knoflook.

Stap 2

Snijd of scheur intussen de paddenstoelen kleiner en voeg toe aan de pan.
Voeg de kruiden en de bouillon toe aan de pan. Bak de paddenstoelen bruin, breng op smaak met tapenade en peper en draai het vuur uit.
Rasp de limoenschil, prak de pastinaak met limoenrasp tot puree en meng dit met de paddenstoelen. Laat het geheel afkoelen.

Stap 3

Snijd het bladerdeeg bij tot 24 x 32 cm. Halveer in de lengte, zorg dat 1 plak 2 cm breder is. Leg de smalle plak op een met bakpapier beklede bakplaat. Rol de tweede plak uit tot 15 x 32 cm.
Verdeel het champignon/pastinaakmengsel over het midden van de plak, laat 2 cm aan de rand vrij. Snijd de kaas in plakjes en leg op het mengsel.

Stap 4

Leg de tweede deegplak op het mengsel en druk de randen aan met een vork.

Stap 5

Klop het ei los. Je hebt nu nog bladerdeeg over. Snijd deze in reepjes en plak ze in ruitvorm op de Wellingtons. Bestrijk de bovenkant van het bladerdeegpakket met het losgeklopte ei.

Stap 6

Bak de Wellington op een met bakpapier beklede bakplaat in het midden van de oven in circa 20 minuten goudgeel en gaar.