

Beef Wellington, de Franse verrassing in deeg

Voor 8 personen

Ingrediënten

- 1.200 gram ossenhaas
- 1 pakje korstdeeg
- Losgeklopt eiwit van 1 ei
- 2 sjalotjes (gesnipperd)
- 2 deciliter kalfsfond
- 10 gedroogde morieljes
- Olijfolie
- 100 gram koude boter (in klontjes)
- 2 deciliter rode wijn
- 3 eetlepels cognac

Bereidingswijze

Snij de morieljes fijn en week ze twee uur in de rode wijn. Schroei het vlees dicht in de olijfolie. Haal het vlees uit de pan en bestrooi het ruim met peper en zout. Laat het vlees afkoelen. Bestrijk het vlees met het losgeslagen eiwit. Rol de plakjes korstdeeg tot een grote lap. Rol het vlees in de korstdeeg met aan de buitenzijde het eiwit. Verwarm de oven ondertussen voor tot 180 graden. Knijp de morieljes uit. Kook voor de saus de fond, wijn, cognac en de sjalotjes in tot 1/3 van de oorspronkelijke hoeveelheid. Voeg daarna de morieljes toe. Plaats het vlees gedurende 40 minuten in de oven. Snij het vlees in plakken en verwarm de saus. Leg op elk bord een plak vlees en schenk de saus er naast.

Wijnadvies: Syrah/Cabernet La Balade des Lézards domaine Montrose, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort