



Mini beef Wellingtons

🕒 30 + 15 + 15 minuten

4 personen

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 2 el olijfolie
- ★ 4 kleine biefstukken (dikker gesneden)
- ★ 1 el boter
- ★ 1 ui (gesnipperd)
- ★ 400 g kastanjechampignons (fijnggehakt)
- ★ 2 el peterselie (fijnggehakt)
- ★ 2 el mosterd
- ★ 8 plakken parmaham
- ★ 2 rollen bladerdeeg (koelvers)
- ★ 1 ei (losgeklopt)

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olijfolie in een koekenpan op middelhoge stand.
2. Bestrooi de biefstukken met zout en peper en bak ze in circa 1 minuut per kant aan beide kanten bruin.
3. Neem uit de pan en houd apart.
4. Verhit de boter in het bakvet en bak hierin de ui en champignons circa 4 minuten tot de ui glazig is.
5. Breng op smaak met zout en peper en voeg de peterselie toe.
6. Bestrijk elke biefstuk met ½ eetlepel mosterd.
7. Leg steeds op 2 overlappende plakjes parmaham.
8. Schep wat van het champignonmengsel op de biefstuk en pak in met de plakjes ham.
9. Leg het bladerdeeg op het werkvlak en steek met een kopje of schaaltje 8 rondjes uit het deeg, die rondom circa 3 cm groter zijn dan de biefstukpakketjes.
10. Leg op 4 rondjes een biefstuk gewikkeld in parmaham.
11. Leg een ander rondje bladerdeeg erop en druk de deegrandjes goed op elkaar met een vork.
12. Bestrijk de pakketjes met ei en zet circa 15 minuten in de koelkast.
13. Verwarm intussen de oven voor op 220°C.
14. Leg de deegpakketjes op de bakplaat en bak de biefstuk in de oven in 12-15 minuten medium en het deeg goudbruin.

Tip: Snijd met een scherp mesje een mooi patroon op de bovenkant van de deegpakketjes, maar zorg ervoor dat je niet door het deeg heen snijdt.

Bron: boodschappen.nl

