



Wellington met wortel en kruidencrème

2 PERSONEN

 50 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ★ ½ bos bospeen
- ★ 250 g gekookte rode bieten
- ★ 1½ prei
- ★ 75 g kruidenroomkaas
- ★ 1 rol bladerdeeg
- ★ 1 ei
- ★ 50 g geraspte belegen kaas

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snijd het loof van de bospeen en houd apart.
3. Snijd de bospeen en rode biet in plakken met de mandoline of kaasschaaf.
4. Snijd de preien over de breedte door de helft en vervolgens ook over de lengte.
5. Rol het bladerdeeg uit en verdeel de kruidenroomkaas erover.
6. Leg de helft van de prei, bospeen en rode biet gestapeld op het bladerdeeg.
7. Vouw het bladerdeeg om de groenten heen en druk het bladerdeeg dicht met een vork.
8. Herhaal dit bij het andere bladerdeeg met de rest van de groenten.
9. Scheid het ei en smeer de wortelwellingtons in met het eigeel.
10. Leg op een met bakpapier beklede bakplaat en verdeel de geraspte kaas erover.
11. Plaats 25 minuten in de oven.
12. Haal de wortelwellington uit de oven en garneer met het loof van de bospeen.

BRON: [dekamarkt.nl](https://www.dekamarkt.nl)

