



Wellington met kiprollade en kaki

2 PERSONEN

 75 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ★ 20 g roomboter
- ★ 250 g gekruide scharrelkiprollade
- ★ 125 g bladerdeeg
- ★ 50 g cranberrypaté
- ★ 1 kaki
- ★ 2 takjes bladpeterselie
- ★ 1 el tijmblaadjes
- ★ 1 el fijne mosterd
- ★ 1 eierdooier

MATERIAAL: bakplaat en bakpapier, appelboor

ZO MAAK JE HET

1. Breng de rollade op kamertemperatuur.
2. Verwarm de boter in een hapjespan, bak de rollade op matig hoog vuur in 10-15 minuten rondom bruin.
3. Laat de rollade op een plank afkoelen.
4. Verwijder het netje.
5. Snijd de kaki in dunne partjes.
6. Hak de peterselie en tijm fijn.
7. Klop de eidooier los.
8. Rol het deeg op het werkvlak uit.
9. Snijd een derde van het deeg af en leg dit stuk op een met bakpapier beklede bakplaat.
10. Bestrijk dit stuk met paté en plakjes kaki.
11. Meng de kruiden in een diep bord.
12. Wrijf de rollade rondom in met mosterd en wentel door de kruiden.
13. Leg de rollade op het stuk bladerdeeg met paté en leg hier plakjes kaki op.
14. Snijd van het andere stuk deeg een reep af en steek hier figuurtjes uit.
15. Vouw het resterende stuk deeg over de rollade, maak de randen iets vochtig en druk ze op elkaar, zodat de rollade goed is ingepakt.
16. Steek in de bovenkant met de appelboor in het midden met 6-8 cm afstand van elkaar 2 gaatjes.
17. Steek in elk gat een zelfgemaakt schoorsteentje van een reep aluminium folie.
18. Druk de kerstfiguurtjes op de bovenkant van het deeg.
19. Bewaar tot gebruik in de koelkast.
20. Verwarm de oven voor op 200°C.
21. Bestrijk het deeg met ei.
22. Schuif de bakplaat een richel onder het midden in de oven en bak de kiprollade in 35-45 minuten goudbruin en gaar.

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

