



MINI WELLINGTON MET DIAMANTHAAS

INGREDIËNTEN

(4 PERSONEN)

- ✓ 3 el milde olijfolie
- ✓ 200 g verse spinazie
- ✓ 1 el gedroogde oregano
- ✓ 145 g tapenade tomaat
- ✓ 2 diamanthaas
- ✓ 270 g verse bladerdeeg
- ✓ 1 middelgroot scharrelei
- ✓ 2 sjalotten

🕒 **BEREIDINGSTIJD: 45 MINUTEN**

🕒 **OVENTIJD: 15 MINUTEN**

- ✓ 60 g plantaardige margarine
- ✓ 200 ml paddenstoelenfond in pot
- ✓ 250 g rucola slamelange
- ✓ 2 el rodewijnazijn

BEREIDINGSWIJZE

- ➡ Verhit $\frac{1}{3}$ van de olijfolie in een pan en slink de spinazie 3 min. op hoog vuur. Schep de spinazie in een vergiet en laat uitlekken. Druk met de achterkant van een pollepel het overtollige vocht eruit.
- ➡ Meng de helft van de oregano met de helft van de tomatentapenade. Verwarm de oven voor op 220 °C.
- ➡ Haal de diamanthazen uit de verpakking en dep rondom droog met keukenpapier. Snijd het vlees elk in 2 gelijke stukken en bestrooi eventueel rondom met zout. Verhit een koekenpan ca. $\frac{1}{2}$ min. voor op hoog vuur. Doe $\frac{1}{3}$ van de olijfolie in de pan en bak het vlees 1 min. rondom. Het vlees moet een mooie bruine kleur hebben, maar mag niet gaar zijn. Haal uit de pan, bestrooi rondom met versgemalen zwarte peper en laat op een bord rusten tot gebruik.
- ➡ Snijd het bladerdeeg in de lengte en breedte doormidden, zodat je 4 gelijke rechthoeken hebt. Smeer de plakjes deeg in met het tapenade-oreganomengsel en beleg met de gebakken spinazie. Houd 2 cm van de randen vrij. Leg een stukje vlees op de korte kant van het deeg en rol op. Snijd het overtollige deeg aan de zijkanten af en knijp de randjes en de onderkant goed dicht.
- ➡ Snipper ondertussen de sjalotten. Verhit de margarine in een steelpan en fruit hierin de sjalot en de rest van de tapenade 3-4 min. op middelhoog vuur. Voeg de fond en de rest van de oregano toe en laat 5-10 min. inkoken tot een dikke jus. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
- ➡ Schep ondertussen de slamelange om met de rest van de olie, de rodewijnazijn en peper. Schep wat van de jus op de platte borden en leg daarop 1 beef Wellington. Verdeel de salade ernaast.

*Eet smakelijk,
Maros Roosendaal*

KIJK OOK OP MAROS-ROOSENDAAAL.NL

VOLTA STRAAT 9, 4702 PA ROOSENDAAAL | 0165 - 537 949