



BEREIDINGSWIJZER

BEREIDING BEEF WELLINGTON



DE BASIS VOOR DIT BEEF WELLINGTON RECEPT IS EEN PRACHTIGE CHATEAUBRIAND VAN ONZE LEVERANCIER DUKESHILL. EN ZOALS WE VAN DUKESHILL GEWEND ZIJN, IS DEZE VAN ONGEKENDE KWALITEIT. OM HET ALLERBESTE UIT HET ALLERBESTE VLEES TE HALEN HEBBEN WE EEN BEREIDINGSWIJZE, OF BETER GEZEGD RICHTLIJN GEMAAKT OM HET VLEES OPTIMAAL TOT ZIJN RECHT TE LATEN KOMEN. OM HET JE MAKKELIJK TE MAKEN, HEBBEN WE EEN SPECIAAL PAKKET SAMENGESTELD DAT BESTAAT UIT EEN 'FARCE' (SPECIALE VULLING) VAN COPAS KIPGEHAKT, DUKESHILL GEDROOGDE LOMO HAM, BEREID MET SJALOTJES, KASTANJE-CHAMPIGNONS, SLAGROOM EN EI, MET DAARNAAST BLADERDEEG EN NATUURLIJK EEN VLEESTHERMOMETER.

JE MOET ER REKENING MEE HOUDEN DAT DE BEREIDINGSTIJDEN IETS KUNNEN VARIËREN, AFHANKELIJK VAN HET EXACTE GEWICHT VAN HET VLEES MAAR OOK VAN HET TYPE OVEN.

ZORG ER IN IEDER GEVAL VOOR DAT HET VLEES EN TOEBEHOREN VOLLEDIG ZIJN ONTDOOID VOOR HET GEBRUIK. HOU REKENING MET EEN ONTDOOITJD VAN MINIMAAL EEN DAG NA BEZORGING.

Zoers & Zoers

DELICIOUS SEASONAL SPECIALTIES



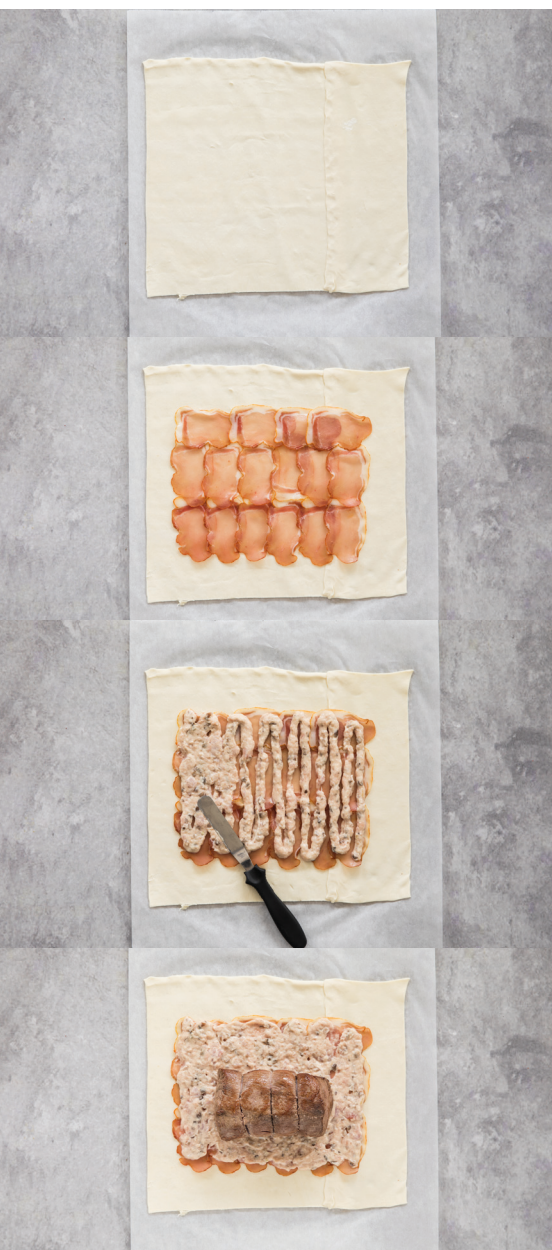
BENODIGD

- Boers&Boers Beef Wellington pakket
- Roomboter (50 gram)
- Geklutst ei
- Bakpapier
- Diepere bakplaat, ovenschaal of braadslee om braadvocht op te vangen



STAP 1: AANBRADEN VAN HET VLEES

- Bak het vlees met boter rondom in een pan, tot het licht dicht geschroeid is.
- Leg het vlees op een bord en laat afkoelen en rusten.



STAP 2: OVENKLAAR MAKEN

- Leg/rol het bladerdeeg uit. Snijd een derde van de plak af en leg die aan de bovenkant en druk goed aan.
- Leg de ham (Lomo) op het bladerdeeg met een open rand van 3cm aan de zijde.
- Spuit de speciale kipfarce met kastanje champignons op de ham in dunne baantjes en strijk daarna uit tot een glad oppervlakte
- Pak het vlees van het bord, verwijder de touwtjes en leg op de farce.



STAP 3: BLADERDEEG VOUWEN

- Vouw nu het bladerdeeg om het vlees en druk beide zijden dicht.
- Strijk de Beef Wellington in met het ei.
- Plaats de thermometer precies in het midden van het vlees. Hiermee zorg je er voor dat deze echt de temperatuur in het middelpunt van het vlees kan meten, want dat is cruciaal.

STAP 4: BEREIDING IN DE OVEN (CA. 45 MIN.)

- Verwarm de oven voor.
 - Heteluchtoven: voorverwarmen op 200°C
 - Elektrische oven: voorverwarmen op 210°C.

Mocht je een gasoven hebben, dan is het belangrijk om de oven op de hoogste stand te zetten (220°C) en dan terug te zetten naar 190°C op het moment dat je de Beef Wellington erin zet. Doe dit voor de eerste 15 minuten als hieronder beschreven en volg daarna verder de bereidingswijze zoals beschreven.

- Plaats de beef Wellington midden in de oven en bak deze de eerste 15 minuten goudbruin.
- Zet de oven lager op **160°C** en laat de thermometer oplopen tot **42°C**
- Haal dan de Beef Wellington uit de oven en laat hem zonder af te dekken oplopen tot **54°C**, dan is de Beef Wellington medium gebakken. Dit duurt ca. 30 minuten, maar kan ook sneller gaan. Mocht de meter, bijvoorbeeld door een relatief koude keuken, niet oplopen tot 42 °C, zet de Beef Wellington dan nog ca. 10 minuten terug in de oven.
- Het vlees is nu gereed om met een scherp mes in mooie plakken gesneden te worden te worden.

TIP

Tijdens de rusttijd van de Beef Wellington kunt u eventueel bijgerechten bereiden en/of warm maken, zodat u alles gelijktijdig kunt serveren.





By Appointment to
Her Majesty The Queen
Ham Manufacturer
Dukeshill Ham Company Ltd

DUKESHILL

ERVARINGEN DELEN

WE ZIJN NATUURLIJK BENIEUWD NAAR JE ERVARINGEN
EN HOREN GRAAG OF JE NOG OPMERKINGEN OF
SUGGESTIES HEBT, DAT KAN VIA KLANT@BOERSENBOERS.NL.
JE KUNT ONS VANZELFSPREKEND OOK OP FACEBOOK EN INSTAGRAM
VOLGEN, ZO HOUDEN WE JE OP DE HOOGTE EN ER
ZIJN BIJVOORBEELD OOK LEUKE VERLOTINGEN OF WIN-ACTIES.
DAARBIJ IS HET FANTASTISCH ALS JE MOOIE ERVARINGEN
EN FOTO'S VAN JE KERSTDINER MET ONS EN ANDEREN DEELT!

Boers & Boers

DELICIOUS SEASONAL SPECIALTIES

BOERSENBOERS.NL