



# Wellington kabeljauw

4 personen  
40 minuten

## Ingrediënten

600 gram kabeljauwfilet  
4 plakjes bladerdeeg  
1 losgeklopt scharrelei  
2 eetlepels mosterd  
200 gram spinazie  
2 eetlepels roomboter ongezoeten  
2 venkel verpakt  
1 citroen  
8 takjes verse bieslook  
Versgemalen peper  
Zout

- \* Verwarm de oven voor op 190°C.
- \* Verwarm een eetlepel roomboter in een ruime pan tot deze is gesmolten.
- \* Voeg er de spinazie aan toe en laat heel kort smoren. Het dient alleen geslonken te zijn. Kruid rijkelijk met zout en peper. \* Schep op een zeef en laat zeer goed uitlekken, druk er ook het laatste vocht uit.
- \* Maak een rechthoek van het bladerdeeg door de plakjes half over elkaar heen te leggen en iets uit te rollen. Prik er met een vork nog wat extra gaatjes in.
- \* Verdeel de uitgelekte spinazie over het bladerdeeg, maar houd de randen vrij.
- \* Kruid de kabeljauwfilet met zout en peper en smeer rondom in met mosterd. Leg in het midden van het bladerdeeg en rol het geheel strak op.
- \* Leg met de gevouwen kant naar beneden op een bakplaat die bekleed is met bakpapier en smeer met behulp van een kwastje in met het losgeklopte ei.
- \* Plaats in de voorverwarmde oven en bak in ongeveer 25 minuten mooi goudbruin en gaar.
- \* Neem uit de oven en laat enkele minuten rusten op een rooster.
- \* Schaaf, terwijl de kabeljauw in de oven zit, de venkel zeer dun op de mandoline.
- \* Verwarm een klontje boter en smoor er de spinazie in aan. Rasp er de citroenschil bij en voeg het citroensap toe.
- \* Snijd de bieslook zeer fijn, voeg toe en kruid het geheel met zout en peper.
- \* Snijd de wellington in plakken en serveer met de gesmoorde spinazie.

*Smakelijk!*