



Wellington varkenshaas

4 personen
40 minuten

Ingrediënten

250 gram champignons
1 sjalot
1 teentje fijngehakte knoflook
2 eetlepels roomboter
8 takjes tijm
8 plakjes bladerdeeg
2 varkenshazen 180 gram
8 plakjes Coburger ham
1 losgeklopte scharrelei
Versgemalen peper
Zout

- * Verwarm de oven voor op 190°C.
- * Hak de champignons zo fijn mogelijk.
- * Verwarm de roomboter in een antiaanbakpan en smoor er de knoflook met de tijm en de sjalot in aan.
- * Voeg de gehakte champignons toe en laat smoren tot vrijwel alle vocht is verdampt. Kruid met zout en peper.
- * Leg 4 plakjes bladerdeeg naast elkaar op een bakplaat die bekleed is met bakpapier.
- * Snijd de varkenshaas doormidden en bak deze kort rondom aan in een klein beetje roomboter. Kruid met zout en peper en neem uit de pan.
- * Leg 4 x 2 plakjes rauwe ham naast elkaar op de werkbank, verdeel er het mengsel van champignons over en rol er strak de aangebakken varkenshaas in.
- * Leg op het bladerdeeg en leg er nog een plakje bladerdeeg op. Druk goed strak aan, zodat er geen lucht in de pakketjes zit en druk de randjes goed dicht.
- * Smeer lichtjes in met het losgeklopte ei en plaats in de voorverwarmde oven.
- * Bak de pakketjes in ongeveer 25 minuten mooi goudbruin en gaar.
- * Laat enkele minuten rusten en serveer dan met gebakken wilde paddenstoelen.

Smakelijk!