



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 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 DE CHATEAUBRIAND, GEDROOGDE LOMO HAM, BLADERDEEG EN EEN 'FARGE' (SPECIALE VULLING) BEREID MET COPAS KIPGEHAKT, SJALOTJES, KASTANJECHAMPIGNONS EN EI.

DAARNAAST ONTVANG JE EEN VLEESTHERMOMETER, WANT JE BRAADT UITEINDELIJK OP DE KERNTEMPERATUUR.

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 ONTDOOITIJD VAN MINIMAAL EEN DAG NA BEZORGING VAN DE CHATEAUBRIAND; DE FARGE EN DE HAM ZULLEN SNELLER ONTDOOID ZIJN. **NA ONTDOOIEN ZIJN ALLE COMPONENTEN NOG MINIMAAL 5 DAGEN OPTIMAAL VOOR GEBRUIK.**

Boers & Boers

DELICIOUS SEASONAL SPECIALTIES



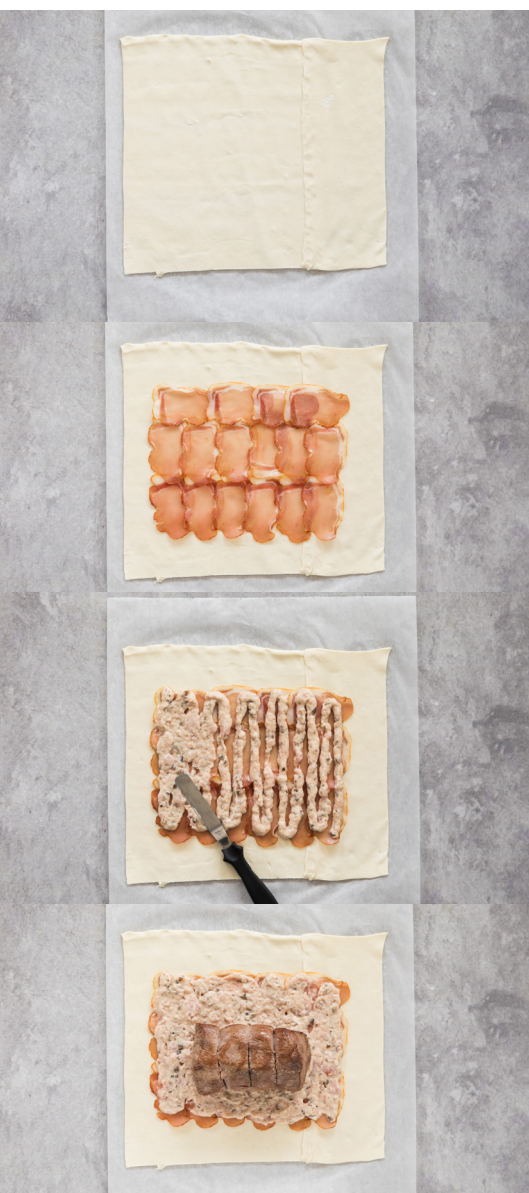
BENODIGD (BEREIDINGSTIJD 1:15 MIN.)

- Boers&Boers Beef Wellington pakket
- Roomboter of geklaarde boter (50 gram)
- Geklutst ei
- Bakpapier
- Ovenrek (alternatief: bakplaat)



STAP 1: AANBRADEN VAN HET VLEES

- Haal het vlees uit de koelkast. Normaal laat je vlees op kamertemperatuur komen, maar omdat het later rustig verder gaart in de oven is dat nu niet nodig. Je wilt nu juist niet dat het te warm wordt in de kern.
- Bestrooi het vlees met wat peper en zout.
- Bak het vlees met boter kort rondom in een pan tot het dicht geschroeid is.
- Leg het vlees op een bord, laat 15 minuten onafgedekt afkoelen/rusten in de koelkast.
- In de tussentijd ga je door met stap 2.



STAP 2: OVENKLAAR MAKEN

- Haal het bladerdeeg uit de koelkast en leg het plat op je aanrecht met het bakpapier eronder. De korte zijde moet aan de onderkant liggen, want die ga je straks over het vlees heen leggen.
- Leg de ham (Lomo) op het bladerdeeg met een open rand van 3 cm aan iedere zijde.
- Knip de spuitzak aan de punt open en spuit de speciale kipfarce rustig in dunne baantjes op de ham. Je gebruikt niet alles van de kipfarce.
- Strijk daarna gelijkmatig uit met een mes of spatel.
- Haal het vlees uit de koelkast en verwijder de touwtjes. Dep het vlees droog met keukenpapier en leg daarna op de farce.

STAP 3: BLADERDEEG VOUWEN

- Vouw nu het bladerdeeg om het vlees. Begin met de onderkant over het vlees heen te leggen (til op met bakpapier en al om scheuren te voorkomen) en duw het vlees goed tegen het bladerdeeg aan. Dek daarna af met de bovenkant van het bladerdeeg. Draai de Beef Wellington om zodat de naad aan de onderkant komt te liggen. Druk beide zijkanten vervolgens goed dicht met je vingers.
- Strijk de Beef Wellington licht in met losgeklopt ei, gebruik hiervoor een kwastje.
- Plaats de thermometer aan de lange zijde precies in het midden van het vlees. Hiermee zorg je ervoor dat echt de temperatuur in het middelpunt van het vlees wordt gemeten, want dat is cruciaal voor een perfecte garing.



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

- Verwarm de oven voor met het rooster (of eventueel de bakplaat) reeds in de oven:
 - 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 graden) en dan terug te zetten naar 190 graden op het moment dat je de Beef Wellington erin zet. Bak deze de eerste 15 minuten op deze temperatuur en draai daarna terug naar 170 graden.

- Plaats de Beef Wellington op het bakpapier in het midden van de oven op een rooster. Zorg daarbij dat je de thermometer goed kunt aflezen door de ovendeur heen. Bak deze de eerste 15 minuten op de voorverwarmde temperatuur.
- Zet de oven daarna lager naar 180 graden (hetelucht) of 190 graden (elektrisch), zonder de oven te openen, en wacht tot de thermometer is opgelopen naar 42 graden. Dit kan, afhankelijk van het type oven, 15 à 25 minuten duren.

Twijfel je over de plaatsing van de thermometer en of deze exact in het midden van het vlees zit doe dan het volgende tijdens deze fase: beweeg (met een ovenhandschoen!) de thermometer heel rustig iets naar achter of voren. Als de temperatuur lijkt te zakken, zit je echt goed in de kern en dan laat je de thermometer op die positie zitten.

- Haal de Beef Wellington uit de oven en laat hem zonder af te dekken oplopen tot 54 graden, dan is de Beef Wellington medium gebakken. Dit duurt circa 20 à 30 minuten, maar kan ook sneller gaan. Mocht de meter, bijvoorbeeld door een relatief koude keuken, niet oplopen tot 54 graden, zet de Beef Wellington dan nog circa 10 minuten terug in de oven.
- Het vlees is nu gereed om met een scherp mes in mooie plakken gesneden te worden.

TIP

Tijdens de rusttijd van de Beef Wellington kun je eventueel bijgerechten bereiden en/of warm maken, zodat je alles gelijktijdig kunt serveren. Nog op zoek naar leuke en lekkere suggesties voor bijgerechten? Kijk dan op onze website onder het kopje 'recepten'.





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.

DEZE KUNNEN GESTUURD WORDEN NAAR 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. DAARNAAST 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