

COULINAIR



Is Beef Wellington nu typisch Brits of toch stiekem Frans? Een smakelijk gerecht is het in ieder geval.

FOTO
STOCKFOOD

Uitpakken met Beef Wellington

Wat eten we met kerst? Elk jaar ga ik op zoek naar iets speciaals. Je moet er geen omkijken naar hebben en het moet geweldig zijn. De kerstselectie is nog groter geworden. Naast de kalkoen en de ham dit jaar ook de Beef Wellington. Maar is-ie wel zo Brits?

Door **Felix Wilbrink**



Eigenlijk had ik het kunnen weten. Natuurlijk is Beef Wellington niet Brits, maar toen de Britten samen met half Europa Napoleon hadden verslagen, wilden ze graag hun veldheer, de hertog van Wellington, op het schild hijsen. Weg met de gekke Franse keuken, leve de Britse!

Maar wat dan? Nou, *beef*, rundvlees, want dat was voor heren. Ook in een jasje, dan leek het net op *pie*, dat waren ze gewend en in hemelsnaam niet van die gekke foie gras van de Fransen, maar gewoon kippenlevers. Zo veranderde een bestaande Franse *filet de boeuf en croûte* in Beef Wellington. Dat maak je voor bijzonder feestelijke dagen. Daarom zit het ook in ons pakket!

Eerst maar even culinair blijven. Waarom zou je in hemelsnaam vlees in bladerdeeg of wat voor

Bladerdeeg is de ultieme truc voor rosé vlees.

FOTO I23RF

deeg dan ook inpakken? Zo gek is dat niet. In de middeleeuwen deden ze dat zodat ze alles al bij de hand hadden. Hak vlees, hak er groente door, stop het in een compact deeg, bak het samen, breek het open en je hebt alles bij elkaar. Het brood dient als bord en als schep.

De Fransen deden een geweldige uitvinding. Ik ga er tenminste vanuit het de Fransen waren. Ze probeerden flink wat boter in hun deeg te krijgen. Dat mislukte. Probeer het zelf maar: neem een deeg, leg er boter in en probeer dat erin te krijgen. Lukt niet. Dan maar dubbelvouwen, uitrollen, weer dubbelvouwen, opnieuw en

Voor Beef Wellington gebruik je rosbeef van de slager.

FOTO GETTY IMAGES

nog eens en dan gebruiken. Het vet uit de boter vormt laagjes tussen het deeg, het vocht in het vet verdampt en de stoom duwt de laagjes deeg uit elkaar en kijkt eens aan: dunne knapperige bladeren van deeg. Bladerdeeg, jawel!

Dat staat natuurlijk veel chiquer dan die boerenbroodpotten. Een mooi stuk vlees in het deeg inpakken had nog een reden. In tegenstelling tot de Britten houden de Fransen van rosé vlees. Maar een mooi stuk zomaar de oven inschuiven leverde problemen op. De ovens waren lang niet altijd betrouwbaar. Veel te gaar, uitgedroogd. Deeg eromheen en het vlees blijft mals. Is de oven te heet geweest? Weg met de ver-

***Britten gaven eigen draai
aan Frans gerecht***





brande korst, je kunt het vlees altijd nog snijden.

Foie gras, ganzenlever, is erg lekker. Daar zal ik niet omheen draaien, maar ik eet het zelden en als ik het eet, dan van fatsoenlijke komaf, voor zover dat bestaat. Maar in Frankrijk eten ze foie gras al op de kleuterschool. Dus smeren ze de filet de boeuf en croûte rijkelijk in met foie gras, misschien nog wat paddenstoelen ertussen, inpakken en hop, de oven in.

In Groot-Brittannië eten ze zelden foie gras, daar eet iedereen kippenleverpaté. Het lijkt er een beetje op, maar toch. Ze hebben onvoorstelbaar veel *mushrooms* in de natte velden staan. Dus kippenleverchampignons-mousse erover, bladerdeeg, oven, enzovoort.

Ik heb zelf flink wat geëxperimenteerd met Beef Wellington maken. Laten we eens beginnen met het vlees. In Nederland nemen we graag rosbief. Maar iedere slager kan je vertellen dat er verschillende stukken vlees zijn die de naam rosbief kunnen krijgen. De ene rosbief is de andere niet. Rosbief moet je echt bij de slager kopen. Maar de echte genietters en

Beef Wellington past perfect op het kerstmenu.
FOTO 123RF

kenners kunnen misschien zeggen dat rosbief, als die niet helemaal perfect is gebraden, wat stug kan worden.

De Beef Wellington is natuurlijk een waanzinnige luxe, dus nemen we voor ons kerstmenu de ossenhaas. De ossenhaas komt met ons pakket mee, het bladerdeeg ook, de farce (vulling) zit erbij, de ham ook. Jawel, onze feestelijke Beef Wellington wordt ook nog in ham ingepakt. Dat is grappig. Weer een feitje: die gekke Fransen bakten de chateaubriand vroeger door er twee stukken vlees omheen te binden. Waren die zwart, dan was de chateaubriand heerlijk. Daar komt dat dubbele inpakken vandaan, bedoel ik. Alles in de eterij heeft zo zijn oorsprong.

Elders in deze VRIJ vind je de zakelijke mededeling over Felix' Selections. Of je nou kalkoen neemt of de geweldige ham, of kalkoen en ham samen, of dit jaar eens die waanzinnig lekkere Beef Wellington, kijk ook naar de geweldige kazen, naar de plum pudding en al die andere verwennerij die erbij zit.

Dit is je reinste verwen-kerst. Uit het land van Charles Dickens, uit het land waar onze kerst is uitgevonden. Waar ruim 25 jaar na de Slag bij Waterloo Dickens *A Christmas carol* schreef waarmee ons huiselijke kerstfeest begon! ●



Felix met smaak

Groen gras

Ik speel expres niet mee met de loterij", zegt hij. „Stel je voor dat ik zou winnen. Een gruwelijke gedachte." Ik hou van zulke mensen. Van deze Ierse boer. Hij leunt over zijn hek, we praten al snel een uur.

Hij is veehouder. Hij heeft twintig kleine, zwarte koeien die op heel oude velden staan. Een jaar of wat geleden heeft hij zijn velden opnieuw met een heel rijk grasmengsel ingezaaid. „Dan kon ik 25 koeien houden, hadden ze me verteld. Maar dat is niet zo."

Hij moet er een beetje om lachen. Om zichzelf, om zijn gierigheid. „Het zal wel lang duren voordat het oude, kruidige, gezonde gras terugkomt. Nu laat ik ze vaak ook even grazen op een veld van mijn moeder. Zij is nu te oud voor vee. Maar het veld, haar veld, houdt ze aan. Zo zijn Ierse vrouwen, altijd zorgen dat ze genoeg geld of bezit achter de hand hebben voor het geval ze bij hun man weg willen. Haha, mijn vader is al jaren dood."

„Ik mag mijn vee in haar weide zetten, dat is echt heel bijzonder. Dat mocht mijn vader niet eens. De stiertjes zijn weer gezond nu ze ook van het oude gras eten. Gelukkig maar. Ervan leven? Ben je gek, dit doe ik omdat het land niet leeg mag staan. Daar horen koeien in."

Dit gesprek had ik vorige week in Ierland. Daarom heb ik het heel moeilijk met Leker Dier dat nu weer het Iers rundvlees moet hebben. Zo'n gesprek hebben ze in ieder geval niet gehad.

f.wilbrink@telegraaf.nl

**Vlees bakt mooi rosé in
bladerdeeg**





Met
bubbels
cadeau

Felix' Selections



Bestel het allerlekkerste kerstdiner voor thuis!

Boers&Boers is inmiddels alom bekend van de allerbeste gevulde kerstkalkoen die er te krijgen is, van de Engelse familie Copas. Daarnaast hebben ze een aantal prachtige aanvullende producten, zoals Beef Wellington, Cote de Boeuf, de mooiste hammen, Schotse zalm en diverse andere producten voor culinaire hoogstandjes. Onze culinair journalist Felix Wilbrink heeft een mooie selectie gemaakt uit dit unieke aanbod. Deze pakketten, 'Felix Selections', kunnen als basis dienen voor een uitgebreid kerstdiner. Daarmee kunt u deze Kerst heerlijk culinair en zonder stress thuis genieten van een compleet diner vanaf 6 personen!

Fles bubbels cadeau

Bij de 'Felix Selections' ontvangt u als lezer van De Telegraaf een heerlijke fles Engelse bubbels van het wijnhuis Denbies ter waarde van € 35,-. Lees alles over de verschillende pakketten in de webshop www.boersenboers.nl en gebruik bij bestelling de couponcode Felix2018.

Boers&Boers
DELICIOUS CHRISTMAS SPECIALTIES
WWW.BOERSENBOERS.NL

ABONNEESERVICE
MIJNMEDIA.NL
088 - 824 824 2*

NIEUW ABONNEMENT?
TELEGRAAF.NL/ABONNEMENTEN
088 - 824 824 8*

* Tijdens kantooruren is assistentie van een medewerker mogelijk.