

Mini beef Wellington

4 personen

- Varkenshaas (± 300 gram)
- 4 plakjes bladerdeeg
- 150 gram ontbijtspek in plakjes
- Paneermeel
- **Tomaten Amandel tapenade**
- 1 ei
- Peper

Bereidingswijze

Varkenshaas in 4 stukken snijden.

Bak de varkenshaas in ± 3 min. rondom bruin.

Oven voorverwarmen op 180°.

Leg 1 plak bladerdeeg op vershoudfolie.

Leg er een paar plakjes ontbijtspek op.

Schep wat Tomaten Amandel tapenade in het midden en bestrooi het met paneermeel.

Leg er een stuk varkenshaas bovenop en klap de stukken met behulp van de vershoudfolie naar boven om het stuk vlees.

Druk goed vast en vouw de zijkanten als een envelop dicht (zorg dat de naden dicht zitten).

Herhaal dit met de andere stukken varkenshaas.

Leg de pakketjes op bakpapier en bestrijk ze met het ei.

Zet ze ongeveer 15 min. in de oven tot het bladerdeeg mooi bruin en krokant is.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

