

KOOK MEESTERS

recept

BENODIGDHEDEN

1,2 kilo hertenhaas aan een stuk

375 gram kastanjechampignons

75 gram boter

verse tijm

1,5 dl droge witte wijn

18 plakjes rauwe ham

bladerdeeg

3 eierdooiers, geklopt met 1,5 tl water

Hert wellington

BEREIDING

Borstel de champignons schoon en hak ze in fijne stukjes. Verhit de boter en braad hierin de hertenhaas rondom bruin. Leg in de koeling. Doe de champignons en de tijm in het braadvet en bak ze al roerend in ongeveer 10 minuten zachtjes gaar. Doe de wijn erbij en laat dit 10 minuten inkoken. Laat afkoelen en verwijder de tijm.

Leg 2 stukken folie (overlappend) op het aanrecht. Leg de ham overlappend in een dubbele rij op de folie. Besmeer dit met de helft van de champignons. Leg de hertenhaas erop en verdeel de rest van de champignons erover. Wikkel met behulp van de folie de ham om de hertenhaas en rol tot een worst. Rol het bladerdeeg er omheen. Strijk het met je handen glad en druk de zijkanten goed aan. Snijd overtollig deeg aan de randen weg en bestrijk het geheel met eigeel.

Zet nu minimaal 30 minuten in de koeling om te rusten (maximaal 24 uur). Bak het af op 180 graden voor 15 à 20 minuten. Laat 10 minuten rusten voor het aansnijden. Eet smakelijk!
