

DE BOODSCHAPPEN

Beef Wellington

Snij de biefstuk in tweeën en bak deze snel bruin in de hete boter. Even laten rusten op een stuk keukenpapier. Leg een biefstukje op een vel bladerdeeg en doe er een stukje kruidenboter op. Pak de biefstuk in en bestrijk de pakketjes met een losgeklopt eitje. Doe de pakketjes in een op 180 graden voorverwarmde oven en laat ze daarin een minuutje of 20 staan.

Snij intussen de sjalotjes in stukjes en doe hetzelfde met de grotere paddenstoelen. Bak de krieltjes zoals je gewend bent. Fruit in een andere pan eerst de sjalotjes en voeg na enige tijd de paddenstoelen toe.

Lekker goudbruin bakken en op smaak brengen met peper, zout en de blaadjes van een takje tijm.

Tot slot alles op het bord en eet smakelijk!

Dit recept is afkomstig van [Anja's Brutsellog](#).

- Biefstuk
- Zakje krieltjes
- Verse gemengde paddestoelen
- Paar sjalotjes
- Bladerdeeg
- kruidenboter
- 1 ei
- Peper, zout en wat blaadjes verse tijm

