
Wellington van champignons

en brie met walnoot-spinaziesalade



Cooking Time



2 personen

Wat je van ons krijgt

- knoflook
- sojasaus ^{1,6}
- rode ui
- spinazie
- witte sesam ¹¹
- walnoten ¹⁵
- verse rozemarijn
- roombrie ⁷
- kastanjechampignons
- bladerdeeg ¹

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- evt. boter
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat
- grote koekenpan
- kleine koekenpan
- oven
- vergiet
- waterkoker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Gebruik je vingertoppen om eventuele luchtbelletjes weg te duwen

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Champignons bakken

Verwarm de oven voor op 210°C. Breng water in een waterkoker aan de kook. Boen de **champignons** schoon en snijd ze in dunne plakjes. Verhit 1el olijfolie of smelt 1el boter in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **champignonplakjes** toe en bak al roerend 4-5min totdat ze bruin kleuren.



4. Wellington vouwen

Verdeel de **spinazie** over **1 stuk deeg**, houd 1cm van de rand vrij. Verdeel dan de **champignons** en de **brie** erover. Bestrijk de randen met water en dek de **vulling** af met het **2e stuk deeg**. Zorg dat er geen lucht onder zit (zie tip, links). Druk de randen dicht met een vork. Bestrijk het **deeg** met water en bestrooi met de **sesam**. Bak de **Wellington** in ca. 20min gaar.



2. Smaakmakers toevoegen

Was de **spinazie** grondig. Pluk de **rozemarijnaaldjes**, hak ze grof en doe de steeltjes weg. Pel en hak de **knoflook** grof. Voeg de **rozemarijn** en **knoflook** met de **sojasaus** aan de pan met **champignons** toe en bak al roerend 2-3min totdat het vocht van de **champignons** is verdampt. Neem de pan van het vuur en zet weg tot stap 4.



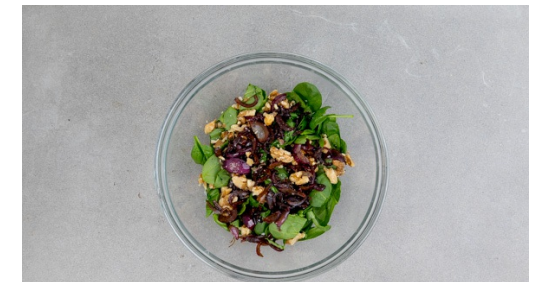
5. Ui karameliseren

Halveer, pel en snijd de **ui** intussen in dunne halve ringen. Verhit 1el olie in de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **ui** al roerend in 8-10min zacht. Voeg 2el azijn (bij voorkeur balsamico- of rode wijnazijn), een scheutje water, peper en zout toe. Breng aan de kook en laat sudderen totdat de azijn dikker is. Laat de **ui** van het vuur afkoelen.



3. Spinazie voorbereiden

Doe **2/3e van de spinazie** in een vergiet en giet er het gekookte water over. Spoel dan gelijk de **spinazie** onder de koude kraan en wring zo veel mogelijk vocht uit de **spinazie**. Snijd de **korst van de brie** en snijd de **brie** in dunne plakken. Rol het **bladerdeeg** met aanklevend bakpapier over een bakplaat uit. Snijd het **deeg** in de lengte doormidden.



6. Salade maken

Rooster de **walnoten** in een droge kleine koekenpan op middelhoog vuur in 2-3min goudbruin. Let op! De **noten** kunnen snel verbranden. Hak de **walnoten** evt. grof. Hak de **rest van de spinazie** grof en doe de **spinazie** en **walnoten** in een kom. Voeg de **ui** toe en roer door. Proef en breng de **salade** op smaak met peper en zout. Serveer de **Wellington** met de **salade**.