

Ingrediënten voor 4 personen

2 knoflooktenen, fijn gesneden
500 g verse spinazie 15 g verse
Italiaanse kruiden 2 rode uien, in
ringen 1 kg gemengde
paddenstoelen Versgemalen
peper en zout 400 g Emmi fondü
1 rol bladerdeeg 1 ei, los geklopt

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Engels
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja



Paddenstoel Wellington met fondü

Dit recept voor een paddenstoel Wellington met fondü is heerlijk. Dit recept is een vegetarische variant op de bekende beef Wellington. Bladerdeeg gevuld met heerlijke Emmi fondü, paddenstoelen en spinazie uit de oven. Heerlijk voor het kerstdiner!

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Wok de spinazie met de knoflook op hoog vuur in een scheutje olie. Wok tot het vocht van de spinazie verdampt is. Breng op smaak met zout.
3. Snijd de Italiaanse kruiden fijn en rits de tijm van de takjes. Bak de kruiden samen met de rode ui en paddenstoelen in olie. Breng op smaak met peper en zout.
4. Rol het bladerdeeg uit. Verdeel de paddenstoelen over een derde van de rol. Houd ongeveer 5 cm ruimte over aan de randen om het straks dicht te vouwen.
5. Verdeel de spinazie over de paddenstoelen. Snijd de plak Emmi fondü door midden en leg deze ook op de mengsels. Klap het bladerdeeg dicht en vouw naar beneden. Vouw ook de zijkanten dicht. Bestrijk de rol met ei en kerf in met een vork. Besprenkel eventueel met grof zeezout.
6. Bak de paddenstoelen wellington in het midden van de oven op een bekleedde bakplaat in ongeveer 30 minuten goudbruin.