

H Hoofd gerecht

Beef Wellington van tournedos met champignonduxelles



Beef wellington van tournedos met champignonduxelles

Benodigheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

Wellington:

4 st tournedos met
champignonduxelles à 190
gram (Hocras MEP)

Hete bliksem:

320 gr stampot hete bliksem
(Hocras MEP)

Garnering:

80 ml rode wijnsaus (Hocras MEP)
1/2 bakje cresson (waterkers)

Mise en place

Leg de beef Wellington op bakpapier en bak deze in ca. 25 minuten af in de oven af op 180°C.

Tip: gebruik een kernthermometer op de Wellington op 50°C te houden.

Verwarm de rode wijnsaus en de hete bliksem.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Schep de hete bliksem op het bord en dresseer de beef Wellington er schuin tegenaan.

Giet wat rode wijnsaus naast de Wellington en steek ter garnering een plukje waterkers in de hete bliksem.

Wijnadvies!

Saint Emilion

CHÂTEAU LE DESTRIER

Bordeaux, Frankrijk

fles 75 cl - 08.000.12

Complexe geuren van kersen en
mint, breed en zwoel met een
mooie kruidigheid



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum

T 035 69 79 777
E info@hocras.nl
W www.hocras.nl

Hocras