



Filet Wellington

	De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.
RECEPTUUR	WERKWIJZE
1 kg. ossehaas pâté champignons sjalotjes peterselie vers gemalen peper	Roer door de pâté gefruite fijn gesnede champignons, sjalotjes, peper, gehakte peterselie. Braad ossehaas in een hete oven even aan. Laat het vlees afkoelen en bestrijk het met het pâtémengsel. Bedek het geheel met bladerdeeg en braad alles nog ± 30 minuten in een matig warme oven. server er een Maderasaus bij
Gepaneerde aardappelen	Kook kleine ronde aardappeltjes gaar en giet ze af. rol ze door de boter en daarna door beschuitkruim en bak ze in ± 15 minuten in een hete oven rondom gelijkmatig bruin.
Rutabaga	Kook witte raapjes goed gaar. Pureer de raapjes en meng er 3 eidooiers, een scheutje room, fijngehakte ui, citroenrasp, zout, een klont boter door. Voeg er nog 4 eetlepes sherry aan toe en zet de puree in een vuurvasteschaal 20 minuten in de oven.

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)



[Bakkerijmuseum](#)
[Bureau voor de voeding](#)
[Heel Holland bakt](#)
[PaTESSerie](#)



[Callebaut](#)
[Chocoloco](#)
[Martinez chocolade](#)
[Femke en Sander](#)