

Gehakt Wellington

(2 personen)

Ingrediënten:

- 200 g diepvriesdoperwten
- 50 g gezouten cashewnoten
- 150 g rundergehakt
- 1 ei
- 2 plakjes diepvriesbladerdeeg
- 4 plakjes rauwe ham
- zout, peper, maggi, ketjap

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200 °C
- Pureer de doperwten met de cashewnoten met de staafmixer.
- Meng het gehakt met de helft van het ei, zout, peper en een flinke scheut ketjap en maggi en vorm er dan twee worstjes van.
- Rol de plakjes bladerdeeg uit tot 10 x 15 cm, leg de plakjes ham er overlappend op, maar hou de

randen vrij.

- Smeer de erwtenpuree erover, leg de gehaktworst erop en rol het pakketje op.
- Smeer met het losgeklopte ei de randen dicht en bestrijk er het hele pakketje mee.
- Leg de Wellingtons op een beklede bakplaat en bak ze in ±30 minuten goudbruin.

