

Recept voor een vegetarische Wellington met pompoen

Ingrediënten

- 1 flespompoen
- 3 el olijfolie
- zout en peper
- 500 g champignons
- 2 sjalotjes
- 1 teentje knoflook
- 3 takjes tijm
- 3 takjes peterselie
- 1 rol bladerdeeg
- 4 eetlepels paneermeel
- 1 ei



Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Snijd de “flessenhals” van de pompoen en schil hem. Verwerk het onderste, dikke deel op een andere manier, bijvoorbeeld als pompoen uit de oven.
3. Snijd de geschilde “pompoenhals” doormidden, leg beide delen op een met bakpapier beklede bakplaat en bestrijk ze met twee eetlepels olijfolie. Breng op smaak met zout en peper en bak ongeveer 30 minuten in de oven. Laat afkoelen.
4. Was de tijm en de peterselie en hak ze fijn. Pel de sjalotjes en de knoflook en snijd ze in blokjes. Hak de champignons fijn in een keukenmachine. Verhit een scheutje olijfolie in een pan en voeg de fijngehakte champignons en de uien toe. Bestrooi met tijm en peterselie, breng op smaak met zout en peper en bak ze tot het vocht is verdampt. Voeg tot slot de knoflook toe en laat kort meebakken. Doe het mengsel over in een schaal en laat het een beetje afkoelen.
5. Vet een ovenschaal in of bekleed deze met bakpapier. Snijd een deel van het bladerdeeg af en leg dit in de ovenschaal. Bestrooi het midden met paneermeel. Verdeel er een laag van het champignonmengsel over, net zo breed als de pompoen. Leg de pompoenhelften erop (snijd er eventueel een stukje af zodat het helemaal past) en bedek met de rest van het champignonmengsel. Klop het ei los met een beetje water en bestrijk de randen ermee. Leg het andere stuk bladerdeeg erop en vorm er een mooie rol van. Snijd het overtollige bladerdeeg weg.
6. Steek met de stervormige uitstekers kleine sterren uit het overgebleven bladerdeeg en plak ze met het mengsel van ei en water op de rol. Bestrijk de hele rol nogmaals met dit mengsel. Bak ongeveer 40 minuten tot het bladerdeeg goudbruin is en de pompoen gaar.
Tip: Bedek met aluminiumfolie als het bladerdeeg te snel bruin wordt.
7. Haal de Wellington met pompoen uit de oven en snijd hem in plakken.