

Portobello Wellington met salie en ui

recept Vegetarisch

Van SONJA VAN DE RHOER

Steeds vaker komen er mailtjes binnen van lezers die vragen om – meer – veganistische recepten. Omdat deze column niet alleen bedoeld is voor strikte vegetariërs of veganisten, probeer ik de recepten zo breed mogelijk te houden. Maar... zo af en toe een lekker veganistisch recept kan natuurlijk altijd. Deze variatie op de bekende Boeuf Wellington vond ik in 'Vegan in 5' van Roxy Pope en Ben Pook (uitgeverij Spectrum). Gemakkelijke plantaardige recepten met slechts vijf ingrediënten.



Verwarm de oven voor op 220 °C en bekleed een grote bakplaat met bakpapier. Veeg de portobello's schoon en leg er vijf in een ovenschaal. Besprenkel ze met olijfolie, voeg zout en peper toe en bak ze 15 minuten in de oven. Zet ze apart; laat de oven aanstaan. Snijd ondertussen de resterende portobello's in vieren. Pel de uien en hak ze grof. Doe beide in een keukenmachine en voeg de blaadjes salie, walnoten, 1/2 theelepel zout en 1 theelepel peper toe. Maal tot er een gladde pasta ontstaat. Doe de pasta in een koekenpan op middelhoog-hoog vuur en bak hem 15 minuten; roer regelmatig. Laat hem 10 minuten afkoelen.

Leg een vel bladerdeeg op de beklede bakplaat. Schep een derde van de pasta in het midden en over de lengte van het deeg en strijk hem uit tot een streep van 5 cm breed; laat aan beide uiteinden 5 cm vrij. Houd de gebakken portobello's ondersteboven, zodat het vocht eruit loopt en leg drie portobello's met de steel naar boven op de pasta op het deeg. Leg de andere twee met de steel naar beneden tussen deze drie portobello's.

Schep de resterende pasta rond de portobello's, zodat ze aan alle zijden bedekt zijn. Leg het andere vel bladerdeeg erop en druk de randen op

elkaar met je vingers. Snijd de randen van het deeg op ongeveer 1 cm van de vulling af. Kerf de bovenkant om de 3 cm lichtjes en schuin in en bestrijk hem met olijfolie. Bak de Wellington ongeveer 50 minuten in de oven, tot het deeg mooi goudbruin is.

Haal de Wellington uit de oven, snijd hem in plakken en serveer.

Ingrediënten voor 4 personen

8 portobello's 3 uien 10 verse blaadjes salie

120 g walnoten 2 vellen (vegan) bladerdeeg, elk 320 g
