Varkensfilet in bladerdeeg

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	40 Mins
Gaartijd	25 Mins
Porties	6
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

1 varkensfilet, ca. 450 g

2 el olie

zout

peper

De varkensfilet aan alle kanten in olie aanbraden, met zout en peper kruiden, uit de pan nemen en laten afkoelen.

1 bosje peterselie, glad

2 takjes tijm

2 takjes rozemarijn

100 g gedroogde tomaten, in olie

De peterselie en de tijm van de takjes plukken, de rozemarijnnaalden van de takjes trekken en alle kruiden fijn hakken. De gedroogde tomaten in reepjes snijden.

150 g ontbijtspek, in plakken

1 rol bladerdeeg

De plakjes ontbijtspek zodanig op het aanrecht leggen dat een rechthoek ontstaat waarin de filet ingepakt kan worden. De kruiden en de tomaten over het spek verdelen en goed aandrukken. De filet erop leggen en met het spek omwikkelen. De filet op het bladerdeeg leggen, de smalste zijden (ca. 3 cm) over de filet vouwen en vervolgens in de lengte oprollen. Het uiteinde van het deeg met water bestrijken en goed aandrukken.

Ovenruimte tot 200 °C op Top/bottom heat (voor)verwarmen

De filet met het uiteinde van het deeg naar onderen op de met bakpapier beklede bakplaat leggen. Naar smaak versieren met de deegresten.

1 eigeel

1 el melk

Put the food in

Top/bottom heat 200 °C gedurende 25 Mins

Accessoires

Bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019