

## INGREDIËNTEN

 4 PORTIES 45 MIN MOEILIK

2 pakken Garden Gourmet Sensational Burger

250 g kastanjechampignons

1 kleine knolselder

1 wortel

125 ml (vegan) room

1 el paneermeel

100 ml witte wijn

4 takjes bladpeterselie

Sesamzaadjes

zout

peper

4 plakjes hartig taartdeeg + 2 plakjes om sterren te snijden

1 kleine sjalot

20 g (vegan)boter

250 g gemengde champignons

1 el bloem

200 ml groentebouillon van 1/2 bouillonblokje

100 ml rode wijn

400 g groene asperges

citroenschil (naar smaak)

optioneel: 1 ei (om een eierwas te maken)

## CULINAIRE TIPS

## Serveersuggestie

Serveer met een bijgerecht zoals knolselderpuree (gemaakt met restjes knolselder en aardappel)

Daag je innerlijke chef uit door deze mini vegan Wellingtons te maken, gemaakt met de Garden Gourmet Sensational Burger. Ze zijn perfect voor de kerst!

## BEREIDING

## 1. BEREID DE EERSTE INGREDIËNTEN

Maal de champignons fijn met een keukenmachine, hak de ui fijn en hak de peterselie en wortel fijn.

## 2. VOEG DE INGREDIËNTEN SAMEN IN EEN PAN

Fruit de ui en wortel in een koekenpan met wat olie en voeg de champignons toe. Laat het al roerend een minuutje koken, voeg de wijn toe en laat het mengsel inkoken tot het vocht bijna verdwenen is.

## 3. KOOK DE ROOM EN BAK DE KNOLSELDERIJ

Voeg de room toe aan de pan en laat het inkoken tot een dik, smeerbaar mengsel. Roer de peterselie erdoor en breng op smaak met zout, peper en citroenrasp. Haal uit de pan en laat afkoelen. Schil de knolselderij en snijd 4 plakjes van ongeveer 3 mm. Snijd ze even groot als de 'burger', bak ze een paar minuten in een beetje olie en laat ze afkoelen.

## 4. BAK DE BURGERS

Bak de burgers kort in wat olie op hoog vuur tot ze lichtbruin zijn. Haal ze uit de pan en laat ze afkoelen. Verwarm de oven voor op 200°C en laat de plakjes deeg ontdooien.

## 5. BEREID HET TAARTDEEG

Rol de plakjes taartdeeg één voor één uit tot ongeveer half zo groot als de originele plak. Leg een plak knolselder in het midden, bestrooi met paneermeel en leg er een burger op.

## 6. MAAK DE PAKKETJES KLAAR

Smeer een laag 'duxelle' (champignonmengsel) op de burger. Bestrijk de randen van het deeg met wat water en vouw de uiteinden naar elkaar toe over de vulling. Knijp de naden dicht en leg het pakketje op bakpapier op een bakplaat. Snijd sterretjes van de 2 extra deegplakken.

## 7. BAK DE PAKKETJES

Bestrijk alle pakketjes en sterren met een losgeklopt ei of wat water en bestrooi met sesamzaadjes. Bak ze in ongeveer 10 minuten op een bakplaat met bakpapier goudbruin.

## 8. MAAK DE SAUS

Voor de saus: fruit een fijngesnipperd sjalotje in de boter glazig en voeg de champignons toe (grof gehakt). Roer de bloem erdoor en laat even meebakken. Blus af met de rode wijn en laat even koken. Voeg de bouillon toe, breng aan de kook en laat een paar minuten sudderen. Snijd 1 cm van de onderkant van de asperges en kook ze krokant (ongeveer 4 minuten). Giet af en breng op smaak met peper en zout. Serveer de wellingtons met de saus, asperges en sterren.

[Garden Gourmet Belgium](#) > [Recepten](#) > [Sensational Wellington Burger](#)