**Beef Wellington van Gordon Ramsay**

Nodig:

1 kg ossenhaas

3 eetlepels olie

250 gram kastanjechampignons

50 gram boter

1 takje verse tijm

1 dl droge witte wijn

12 plakjes prosciutto

500 gram bladerdeeg, ontdooid

2 eierdooiers, geklopt met 1 tl water

bloem om te bestrooien

Bereiding:

Bak de ossenhaas rondom aan in wat boter en olie, 10 min niet langer. Neem hem uit de pan, laat afkoelen en zet 20 min in de koelkast. Hak de champignons zo fijn mogelijk. Verwarm 2 eetlepels olie en de boter in een grote pan en bak, regelmatig roerend, de champignons met het takje tijm 10 minuten op een medium warmtebron tot een zacht mengsel. Breng op smaak met zout en peper, schenk de wijn erbij en laat zachtjes koken tot de wijn geabsorbeerd is. Neem de champignons uit de pan, laat afkoelen en verwijder de tijm. Leg 2 stukken vershoudfolie op een grote snijplank en laat overlappen. Leg de prosciutto, iets overlappend in een dubbele rij, op de folie. Besmeer het met de helft van de champignons, leg de ossenhaas erop en smeer de resterende champignons erover. Wikkel met behulp van de folie de prosciutto om de ossenhaas en rol tot een worstvorm. Draai het uiteinde van de folie dicht. Leg de ossenhaas in de koelkast. Rol 1/3 van het deeg uit tot een rechthoek van 18x30cm en leg het op een ingesmeerde bakplaat. Rol het resterende deeg uit tot een rechthoek van 28x36cm. Wikkel de ossenhaas voorzichtig uit de folie, en leg het in het midden van de kleine rechthoek. Bestrijk de zijkanten van het deeg en de prosciutto met geklopt eidooier. Leg met een deegroller de grote rechthoek over de ossenhaas en druk de zijkanten goed aan. Snijd het overtollige deeg weg tot een deegrand van 3cm overblijft. Druk de rand aan met een vork. Bestrijk de bovenkant van het deeg met losgeklopt eidooier. Zet 30 min in de koelkast. Verwarm de oven voor op 200 gram. Bestrijk de beef wellington nogmaals met het eidooier, en gaar het in de oven krokant en goudbruin. 25 min voor medium-rose. 30 min voor medium gegaard. Laat 10 min rusten en snij het in dikke plakken. Het werk is het waard, Je kan het ook een dag van te voren maken tot en met het deeg, maar wel in de koelkast leggen. Dan hoef je het alleen af te bakken.