

ingrediënten (4 personen)



- 4 ree biefstukjes a 125 gram
- 60 gram boter of margarine
- 8 plakjes diepvries bladerdeeg
- 1 bakje champignons
- 2 sjalotjes
- 3 eetlepels Madeira
- 1 eetlepel slagroom (koks room)
- 2 takjes peterselie
- 50 gram room paté
- 3 eierdooiers
- 2 eetlepels bloem

Bereiding

Biefstukjes inwrijven met peper en zout. In een koekenpan 50 gram boter verhitten en het vlees in ca. 1/2 minuut rondom bruin bakken. Uit de pan nemen en laten afkoelen. Bladerdeeg uitspreiden en in ca 10 minuten laten ontdooien. Bakplaat invetten met de rest van de boter. Champignons wassen en fijnsnijden. Sjalotjes pellen en fijnhakken. In de bakboter de champignons en de sjalotjes 5 minuten bakken tot al het vocht verdampt is. Madeira en slagroom toevoegen. Op hoog vuur ca. 2 minuten inkoken. Pan van het vuur nemen. Peterselie erboven fijn knippen en erdoor roeren. In een kom 2 eierdooiers en de pat tot een papje mengen en door het champignon sjalotten mengsel roeren. Aanrecht bestuiven met bloem. Vier plakjes bladerdeeg naast elkaar leggen en op elk plakje deeg een stukje vlees leggen. Champignon mengsel erover verdelen. Afdekken met een ander plakje bladerdeeg. Rondom het vlees het deeg met een beetje koud water aan elkaar drukken. Bladerdeeg zo bijsnijden dat het rondjes worden. Bovenkant met los geklopt laatste eierdooier bestrijken. Tot gebruik in de koelkast bewaren.

Oven voorverwarmen op 220 graden en de bladerdeeg pakjes op de bakplaat leggen in het midden van de oven.

De pakketjes in ca 20 minuten goudbruin bakken.

Lekker met Haricots Verts, appel compote en gebakken krieltjes.

