

# Beef Wellington

Toplam 155 dk

Hazırlama 110 dk · Pişirme 55 dk

6 kişilik

Zor

~780 kcal

Açılış 110/10

Beef Wellington, mühürlenmiş dana filetoyu mantar duxelles, pastırma ve milföy içinde fırınlanan klasik gösterişli yemektir.

## Malzemeler

- 1 kg Dana fileto
- 500 gr Milföy hamuru
- 300 gr Mantar
- 12 dilim Dana pastırma
- 50 gr Tereyağ
- 2 adet Yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı Dijon hardalı
- 2 yemek kaşığı Un
- 1 dal Kekik
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber

## Yapılış

- Dana filetoyu tuz ve karabiberle ovup kızgı tavada 5 dakika mühürleyin.
- Filetoyu 15 dakika soğutup hardalla kaplayın.
- Mantarlar çok ince doğrayıp tereyağ ve kekikle 12 dakika suyunu çekene kadar pişirin.
- Streç üstüne pastırmadilimlerini dizip mantar harcını yayın.
- Filetoyu pastırmalarla sarımsaklı 20 dakika soğutun.
- Milföyü unlu zeminde açıp eti sarın.
- Yumurta sarısını sürüp 200°C fırında 25-30 dakika pişirin.
- 10 dakika dinlendirip dilimleyin.

### PÜF NOKTASI

Mantar harcını tamamen suyunu çekene kadar pişirmek milföyün ısınmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

10 dakika dinlendirip kalın dilimler halinde patates püresiyle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt

Hardal