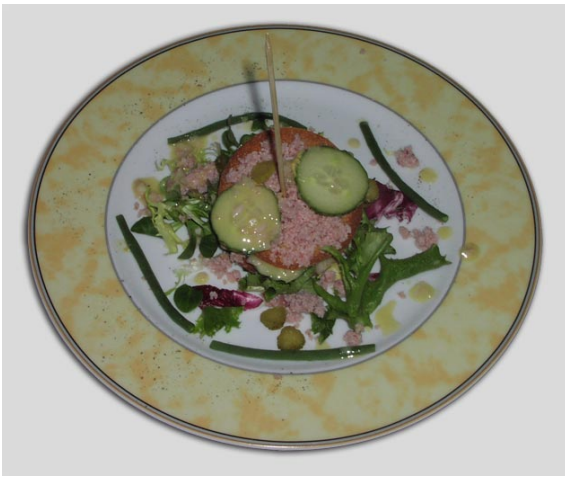


# "Mille feuilles" op z'n Belgisch



Datum: 20-02-2006  
Type gerecht: Tussengerecht  
Samengesteld door: Frank Theeuwen  
Aantal personen: 6

## **Ingrediënten:**

### **Mille feuilles:**

- 12 wontonvellen
- 50 gr. boter
- 50 gr. ardennerham
- 75 gr. gekookte kipfilet
- 50 gr. gekookte ham
- 65 gr. haricots vert
- lolio rosso
- frisee
- ijsbergsla
- 0.5 komkommer
- 40 gr. augurk
- 0.5 bakje tuinkers
- 1 grote aardappel (Nicola)
- 6 saté prikkers

### **Franse dressing:**

- 25 cc azijn
- 75 cc. olie
- 1 sjalot
- 1 el. mosterd

## **Bereidingswijze:**

Steek uit het deeg 12 ronde plakken van 8 cm en maak midden in een heel klein gaatje met een satéprikker. Bestrijk de plakjes met 25 gram gesmolten boter en bak ze krokant in een voorverwarmde oven van 220 graden. Blijf erbij staan want dat gaat heel snel. Snijd de vleeswaren op ongeveer dezelfde maat. Pureer de resten van de vleeswaren en boter tot een mousse. Snijd komkommer in dunne plakjes en marineer die in de dressing. Snijd de augurk ook in plakjes.

Kook de haricots vert bietgaar. De sla-soorten wassen, drogen en in stukken plukken. Snijd de aardappel in 6 dikke plakken van ca 8 mm dikte, deze moet als bodem dienen voor het satéprikker.

Kook de plakken bietgaar in ca 8 min, en koel ze geforceerd af.

### **Presentatie:**

Plaats midden op een koud bord een aardappelplak en steek daar de satéprikker in en leg er wat sla op. Druppel wat dressing op de sla en schuif er een krokant gebakken plakje op. Bedek ook dit

plakje mat wat sla. Druppel daar een beetje dressing op en plaats hierop vervolgens wat vlees en augurk.

Werk er wat mousse tussen voor de stevigheid. Herhaal dit nogmaals en bouw zo speels een mooie creatie. Versier het torentje ten slotte met een plukje tuinkers. Verdeel de haricots vert er rondom heen en druppel hier en daar ook nog wat dressing op het bord.