



Millefeuille met Provençaalse mosselen

Benodigheden: 2 kg. Jumbo mosselen, 100 gram boter, 2 teentjes knoflook, half bosje selleriegroen, 2 dl. witte wijn, Provençaalse kruiden, 2 doosjes Daikon Cress. 2 dl. yoghurt, 2 dl. Mascarpone. Deegkleedjes.

Millefeuilletaartjes: 3 rollen verse bladerdeeg, water, 2 eierdooiers.

Garnituur: 1 courgette, 4 tomaten, 2 rode paprika's, 2 uien, olijfolie, sambal, peper/zout.

Paprikacoulis: 4 tomaten, 2 rode paprika's, olijfolie, 2 teentjes knoflook, 1 dl. witte wijn, 2 theelepels paprikapoeder, 100 gram klontjes roomboter.

Werkwijze: Werkbank bestrooien met bloem en de bladerdeegplakken hierop leggen. Bovenop bestuiven met bloem en voorzichtig met de deegroller iets bijrollen.

Snijd **16** gelijke **rechthoeken** van **12 x 4 cm** uit het bladerdeeg en 16 van **10 x 3 cm**. breed.

De **16 plakken** van 12 x 4 cm op de **bakplaat** leggen met bakpapier of bakmat.

Instrijken met water en prikken met een eetvork.

De **plakken** van **10 x 3 cm**. een cm van beide randen leggen, iets nat maken en de **buitenranden** van 1 cm. naar **binnen slaan**.

Voorzichtig met eierdooiers bestrijken en **15 minuten bakken op 180°C**.

Als het bladerdeeg uit de oven komt, dunnetjes **bestrijken** met **Sambal**.

Mosselen 8 minuten koken volgens bekende methode, mosselvlees uit de schelpen halen en enkele schelpen bewaren als garnering op de borden.

Paprikasaus; Uien fruiten met iets olijfolie, stukjes tomaat, paprika en knoflook mee fruiten. Blussen met de wijn en iets gekookte mosselvocht.
Tien minuten garen, laten afkoelen, pureren en monteren met koude stukjes boter.
Op smaak brengen en de **sous in twee helften** delen.

Garnituur: Courgette, rode paprika's in brunoise snijden, tomates concassées in brunoise snijden. In een passende koekenpan de gesnipperde ui fruiten, paprika en courgette toevoegen en als laatste de concassées.
Verfijnen met zout, peper, Provençaalse kruiden en de ene helft paprikasaus.

Opmaak: Op een ovenbakplaat de 16 stroken gebakken bladerdeeg leggen met iets saus, daarop de gekookte mosselen en even in de oven verwarmen.
Met een brede paletmes op de warme borden leggen, garneren met strepen **Mascarpone/yoghurtsaus**, takjes Daikon Cress en een **eetlepel paprikasaus** ernaast.

Wijnsuggestie:



Yering 2008 uit de Yarra valley Victoria ; Australië

Wijnhuis: Yering station

Druiven: 100% chardonnay

Kenmerken: gele kleur, smaakt naar klassiek fruit, bloemen en diverse mineralen met een vleugje eiken