

## Paddenstoelen-mille feuille / Mushroom mille feuille



### **De boodschappen**

6 vel diepvries bladerdeeg  
250 gram kastanje champignons  
bosje platte peterselie  
scheutje sherry  
wat bieslook

hot paprika poeder  
2 sjalotjes  
boter om te bakken  
150 ml (light) slagroom  
halve citroen

**Een prima voorgerechtje maar ook heerlijk bij de lunch.**

**Begin met het voorverwarmen van de oven op 180°C**

### **Zo maak je de paddenstoelen-mille feuille**

Kneedt de velletjes bladerdeeg en rol het uit.

Bij 0.5 cm dikte prik je gaatjes in het deeg en zeef er licht paprikapoeder over.

Wrijf een vel bakpapier op het deeg, door de gaatjes en het bakpapier blijft het deeg plat.

Schuif het bakblik in het midden van de oven en bak het deeg in 15 tot 20 minuten licht bruin.

Neem het deeg uit de oven en laat het afkoelen.

Hak de champignons, leg er 4 apart, bak de sjalotjes zacht en voeg de paddestoelen toe.

Hak de peterselie en doe er bij, strooi er zout&peper op, voeg een scheutje sherry toe.

Roer de slagroom erdoor, laat het borrelen tot het is ingekookt tot 1/3.

Steek rondjes uit het bladerdeeg met een ring, steek vier cirkels per persoon uit.

Blend de champignonmix en verdeel de mousse over de cirkels.

Stapel ze op maar laat de bovenste kaal.

Snij de achtergehouden paddestoelen in vieren en bak ze even, leg ze op de mille feuille.

Garneer de mille feuille met bieslook en een stukje citroen.

## Paddenstoelen-mille feuille / Mushroom mille feuille



### Shopping list

6-sheet deep-frozen puff pastry  
250 grams of chestnut mushrooms  
bunch of flat parsley  
splash of sherry  
some sprigs of chives

hot paprika powder  
2 shallots  
butter to bake  
150 ml double cream (light)  
half a lemon

**The mushroom mille feuille is a nice starter but it is also delicious at lunch.**

**Begin with preheating the oven at 180 ° C**

### How to make the mushroom mille feuille

Knead the sheets of puff pastry and roll it out to 0.5 cm thickness.  
Prick holes in the dough using a fork then dust lightly with hot paprika powder.  
Spread a sheet of baking paper onto the dough, rub it down on ie.  
The dough will stay flat while baking because of the holes and the baking paper.  
Slide the baking tin in the middle of the oven and bake the dough light brown in 15-20 minutes.  
Remove the dough from the oven and allow it to cool.

Chop the mushrooms, keep 4 apart, bake the shallots and add the mushrooms.  
Peel the parsley and add it, season with salt and pepper, add a splash of sherry.  
Stir in the single cream, boil it down until you have 1/3 of the volume.

Cut out circles from the puff pastry using rings, you need four circles per person.  
Blend the mushroom mixture, divide the mousse over the circles,  
pile the circles on top of each other but leave the top one bare.  
Cut and fry the kept apart mushrooms, put them on top of the mille feuille,  
Serve the mille feuille with chives sprigs and a piece of lemon.