Millefeuille van gegrilde groenten en paprika tapenade



Ingrediënten

- 800 g Bladerdeeg
- 2 Courgettes
- 1 Aubergine
- 100 g Olijfolie
- 300 g Paprika tapenade
- 150 g Cantalschilfers (Cantal = Franse harde kaas)
- 200 g Rucola of Raketsalade
- 50 g Balsamicosiroop
- Zout- Zwarte Peper

Methode

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Neem een ovenplaat, leg hierop een vel bakpapier en daarbovenop een vel bladerdeeg. Doorprik dit deeg en leg er nog een vel bakpapier en een ovenplaat bovenop zodat dit tegengewicht geeft om zo te vermijden dat het deeg kan opblazen. Laat gedurende 20 min. bakken. Eens het bladerdeeg gebakken en afgekoeld is, snij het in 30 gelijke vormen.

3. Was en snijd de aubergine en de courgettes. Besprenkel de groenten met olie, kruid naar smaak en grill.
4. Neem 10 borden naar keuze. Doe een beetje tapenade in het midden van het bord om het eerste blaadje bladerdeeg op het bord vast te maken.
5. Versier het blaadje bladerdeeg met paprikatapenade en gegrilde groenten. Plaats hierop een tweede blaadje en garneer dit opnieuw met paprikatapenade en gegrilde groenten. Bedek met een derde blaadje bladerdeeg
6. Werk af met cantalschilfers, rucola en balsamicosiroop.
7. Serveer koud of warm.

Variatie

Tip: U kan dit gerecht ook bereiden met een andere smaak : vb. tomatentapenade, groene olijventapenade, zwarte olijventapenade, Toscaanse tapenade, citrus-agrumestapenade, sweetbite®tapenade, ansjovistapenade, tonijntapenade, kaastapenade,

© ChefsproVeggie
info@chefsproveggie.be