

# Aardbeien en macadamia mille-feuille



## Ingredienten

### Vanille aardbeien:

- 400 g Aardbeien
- 100 ml Water
- 100 g Suiker
- 1 vanillestokje

### Diplomat creme:

- 6 eidooiers
- 150 g Suiker
- 80 g gewone bloem
- 550 ml volle melk
- 1 vanillestokje
- 400 g volle room

### Macadamia praline:

- 100 g geroosterde macadamia nootjes
- 200 g Suiker

### Voor de mille-feuille:

- 1 vel bladerdeeg
- Poedersuiker

## Bereiding

Gerecht voor 4 personen

1. **Diplomat crème:** Maak een patisserie crème. Voeg de eidooiers, de suiker en de bloem samen.

1. Breng de melk met het vanillestokje (gesneden, met de zaadjes er uit) en de zaadjes aan de kook in een pan, en giet het bij het mengsel met de eidooiers. Blijf bij het overgieten kloppen in het mengsel. Giet het mengsel in een nieuwe pan, blijf roeren en verwarm de pan tot dat de custard terug aan het koken is. Haal het daarna van het vuur en laat het afkoelen tot het helemaal koud is.

1. Zeef de patisserie crème in een nieuwe kom. Houd ongeveer 400g over en meng dit voorzichtig met de zacht opgeklopte room. Giet de crème in een spuitzak en laat hem rusten tot hij klaar is om te serveren.

1. **De aardbeien:** Maak een vanillesiroop door water aan de kook te brengen met suiker en het vanillestokje met de zaadjes. Kook tot de suiker is opgelost. Haal het daarna van het vuur en zet het opzij om af te koelen.

1. Verwijder de groene kroontjes van de aardbeien en snij ze dun. Houd een paar aardbeien heel om ze later te gebruiken als garnituren. Verpak de aardbeien vacuüm samen met 100ml vanillesiroop. Zet ze opzij voor infusie.

1. **De praliné:** Doe de suiker in een pan met een zware bodem en een beetje water, en verwarm deze zonder er in te roeren zodat er een mooie donkere karamel kan ontstaan. (opgepast met de kleur van de karamel, anders kan het gerecht te zoet worden.)

1. Roer in de geroosterde macademia noten en leg ze verspreid op een siliconen onderblad of op een bakplaat met bakpapier. Hak ze in stukjes zodra het is afgekoeld. Zorg er voor dat de stukjes niet te grof zijn.

1. **De mille-feuille:** Doe het bladerdeeg door een pasta machine (op de dunste stand) of rol het heel dun uit met de deegroller. Snij het daarna in beheersbare stukken en laat ze rusten in de vriezer.

1. Voorverwarm de oven op 180°C.

1. Haal het deeg uit de vriezer zodra het is opgesteven en snijd het in rondjes met een diameter van 15 cm. Je hebt er 8 nodig voor 4 personen (2 per bord).

1. Bepoeder de schijfjes met suikerpoeder en bak ze tussen 2 siliconen matjes (om dun/plat te houden) in de oven voor 12 minuten. Laat ze nadien afkoelen en bepoeder ze opnieuw met bloedsuiker.

1. **Dresseren:** Plaats een cirkel van de vanille aardbeien stukjes op een bord en maak toefjes van de diplomat crème op de rand van de aardbeien. Vul de binnenkant van de cirkel met een lepel vol (gehakte) praliné en leg er een laagje bladerdeeg op. Herhaal dit een paar keren, eindig met bladerdeeg van boven en werk af met poedersuiker. Schik als laatste de overige aardbeien op het

bord naar keuze als garnituren.

Recept naar Adam Byatt