

## Project 'Wentelteefje'. 'Mille Feuilles' met Blatjang en Beemster geiten- en koeienkaas

Laboratoire Gastronomique

'Mille Feuilles' is wat overdreven (1000 blaadjes) maar dit is toch wel een wentelteefje met Blatjang en kaas in vijf lagen plus nog een topping: Wentelteefje, Blatjang, Wentelteefje, Beemster Geitenkaas, Wentelteefje. Daar bovenop als topping Oude Beemster, een dopje Beemster Geitenkaas, nog wat cranberries uit de Blatjang, een half Amsterdams uitje, wat munt en een blaadje oxalis. Het wentelteefje is gemaakt van suikerbrood.

Marieke opperde het idee, ingegeven door het gerechtje waarmee ze namens Le Cuisinier meedeed aan Hottest Chef 2020. Jan werkte het uit.

Wat een Blatjang is? Blatjang is het Afrikaanse woord voor chutney maar blatjangs hebben vaak een typisch Zuid Afrikaanse signatuur. Deze Blatjang is gemaakt van appel, ui, cranberry, rozijnen, Amsterdamse uitjes, chilisaus, appelazijn en suiker.

