

Paling in 't groen

Ingrediënten

1 kg palingmoten
100 g sjalot
100 g zuring
100 g spinazie
10 g laurier
50 g kervel
20 g peterselie
10 g salie
1 dl witte wijn
7 dl visfumet
2 elpl room
20 g boter
0 peper
0 zout

Bereidingswijze

- Leg de paling 2 uur in gezouten water. Dit zorgt ervoor dat het bloed uit de paling wordt onttrokken. Spoel de paling nadien onder koud water af.
- Snij de paling in moten van +/- 5 cm.
- Versnipper de sjalot en stoof deze aan in boter. (De sjalot mag niet kleuren, dit geeft een bittere smaak)
- Voeg de palingmoten toe en laat deze mee met de sjalotjes stoven zonder te kleuren.
- Kruiden met peper en zout.
- Bevochtigen met de visfumet en de witte wijn.
- Laat 10 minuten sudderen op een zacht vuur.
- Hak de spinazie, kervel, peterselie en salie fijn en voeg deze toe.
- Laat nogmaals 10 minuten sudderen.

Paling in 't groen

- Voeg room toe volgens eigen wens. Dit zorgt ervoor dat het kookvocht bind. Zelf opteer ik ervoor om geen room toe te voegen.
- Op smaak brengen met peper en zout. Eventueel kan men hier ook een beetje citroensap aan toevoegen (volgens eigen smaak).