

## PALING IN 'T GROEN

### INGREDIËNTEN

- 



350 gr rivierpaling brutto/persoon of 200 gr netto

- 150 gr sjalot 6 personen
- 100 gr zurkel
- 100 gr jonge spinazie
- 50 gr peterselie
- 1 potje verse dragon
- 50 gr citroenkruid
- Witte wijn droge, tot het geheel juist onder staat samen met visfumet
- 1 citroen
- 50 gr roomboter
- Maïszetmeel
- Kruidentuiltje
- 

### WERKWIJZE

- Paling in gezouten water leggen om het bloed eruit te trekken
- Zijgraten eraf trekken indien dit niet gebeurt is, in stukjes van 4 cm lengte snijden
- Sjalot fijn snipperen
- Alle groene kruiden evt. reinigen, wassen en fijn hakken
- Sjalot in boter blank stoven, paling toevoegen en verder stoven zonder kleuren
- Kruidentuiltje, pezo, visfumet en witte wijn toevoegen tot alles mooi onderstaat, om te beginnen sap van halve citroen
- 8 à 10 min zachtjes koken, alle groene kruiden toevoegen en verder sudderen tot paling juist van de graat gaat
- Paling eruit scheppen en het vocht lichtjes bijbinden met opgelost maïszetmeel
- Afsmaken pezo en citroensap
- Serveren met brood, gekookte aardappelen of frieten.

koken

---