



# Palingkwekerij en -rokerij "Reijrink"

## Salade met paling, taugé en lychees

### Ingrediënten:

- 150 gr taugé
- 1 limoen, schoongeboend
- 1 eetlepel sojasaus
- 2 eetlepels sesamolie
- 2 eetlepels pistachenoten
- 12 verse lychees
- 75 g waterkers
- 200 g gerookte palingfilet, in plakjes



Voorgerecht



15-25 min



4 personen



### Bereidingswijze:

Leg de taugé in een zeef en schenk er 1 liter kokend water over. Laat de taugé goed uitlekken en afkoelen.

Rasp de groene schil dun van de limoen. Pers de limoen uit. Klop in een schaal de helft van het limoensap met de sojasaus en sesamolie tot een dressing. Schep de limoenrasp en taugé erdoor.

Rooster de pistachenootjes in een droge koekenpan tot ze gaan geuren. Laat ze op een bordje afkoelen.

Pel de lychees, halveer de vruchtjes en verwijder de pitten. Schep de lychees om met 1 eetlepel limoensap en wat zout en (versgemalen) peper naar smaak.

Verdeel de waterkers over 4 borden en schep de taugé met dressing erop. Verdeel de plakjes palingfilet, de lychees en de pistachenootjes erover.