



Palingkwekerij en -rokerij "Reijrink"

Hollandse palingsoep



Ingrediënten:

- 250 gr gestroopte paling
- zout,peper,laurier,kervel
- boter
- 1 ui
- 40 g bloem
- 1 eetlepel tomatenpuree
- witte wijn
- worcestersaus
- room



Soepen



20-35 min



4 personen

Bereidingswijze:

Snij de paling in moten en kook hem gaar in 1 l water met een scheut witte wijn, wat zout en een beetje gedroogde kervel (10 a 15 minuten). Hak ondertussen de ui fijn.

Smoor de ui in een beetje boter en voeg de tomatenpuree erbij. Voeg de bloem erbij en laat even wennen.

Bij scheutjes tegelijk de visbouillon met de paling erbij roeren (de paling is ondertussen wel gaar)

1 laurierblaadje, peper en zout erbij en kook hiervan een gebonden soep

Op het laatst de stukjes paling erbij doen. Het geheel op smaak brengen met 1 druppel worcestersaus en de room erdoor roeren.

Heel erg lekker, maar niet traditioneel Hollands.