



# Palingwekerij en -rokerij "Reijrink"

## Anguille à la Perpignannaïse



### Ingredienten:

- 1 kilo gestroopte paling
- 2 sjalotjes
- 200 gram champignons
- 1 ui
- 2 eetlepels tomatenpuree
- peterselie
- 1 bouquet garni
- kervel
- dragon
- 1,5 dl droge witte wijn
- 3 eetlepels olie
- zout en peper
- bloem



Hoofdgerecht



45-60 min



4 personen

### Bereidingswijze:

Breng een pan met water aan de kook. Leg wat bloem op een bord. Schil en Bak de sjalot en ui. Maak de champignons schoon en snij ze in plakjes.

Leg de paling 3 minuten in het kokende water. Laat ze uitlekken en droog ze af. Snij ze daarna in stukken van 7 cm. Stooi er peper en zout over en wentel ze door de bloem. Verhit de olie in een pan. Sauteer er de stukken paling in. Wentel ze een paar keer zodat ze aan alle kanten gelijkmatig sauteren. Haal ze na enkele minuten uit de pan.

Doe nu de gehakte ui in de pan, laat deze wat kleur krijgen, voeg dan de sjalot en de champignons toe. Laat even sauteren en geef er dan de tomatenpuree en de wijn bij. Leg de paling terug in de pan, misschien nog wat zout en peper, voeg het bouquet garni toe en leg de deksel op de pan. Laat op klein vuur 30 minuten zachtjes stoven. In deze tijd wast en hakt U wat peterselie, kervel en dragon. Wanneer de paling klaar is, halen we het bouquet garni weg, geven het mengsel op een voorverwarmde dienschaal en strooien er de gehakte kruiden over.