



Palingkwekerij en -rokerij "Reijrink"

Pasta met paling



Ingrediënten:

- Pasta naar keuze
- olijfolie
- 1 kleine ui
- 1 teentje knoflook
- 4 ons gefileerde paling
- ¼ liter slagroom
- 250 gr creme fraiche
- peper



Hoofdgerecht



20-30 min



4 personen

Bereidingswijze:

Ui en knoflook snipperen, water voor pasta aan de kook brengen. Paling in stukjes snijden

Verwarm de olijfolie in een koekenpan en voeg de ui en knoflook toe, zachtjes laten smoren. Gaar intussen de pasta in het kokende water.

Voeg aan de gesmoorde uien, slagroom en creme fraiche toe (naar smaak), maal hier wat zwarte peper over. Laat de room inkoken en voeg weer nieuwe toe, zodat een dikke ingekookte saus ontstaat.

Op het laatst, als de pasta bijna gaar is, de stukjes paling toevoegen en even opwarmen.

Serveertips

Pasta op bordjes, versgemalen peper erover en vervolgens de palingroomsaus erover. Serveren met salade. In kleinere hoeveelheden ook geschikt als voorgerecht