



# Palingkwekerij en -rokerij "Reijrink"

## Paling in het groen 1.



### Ingrediënten:

- 3 grote palingen
- 250 gr boter
- zout en peper
- bloem
- sjalotten
- 1 eetlepel mosterd
- 5 cl wijnazijn
- 5 cl De Koninck
- 15 cl visfumet (kant en klaar)
- 4 eetlepels gehakte peterselie
- een mespuntje suiker



Hoofdgerecht



30-60 min



4 personen

### Bereidingswijze:

De palingen schoonmaken, grondig wassen en in mootjes verdelen. Kruiden met peper en zout, lichtjes door de bloem halen en de overtollige bloem afkloppen.

100 gr boter laten smelten in een pan met dikke bodem. Hierin de palingmootjes aanbakken en zachtjes laten gaarstoven. Haal ze dan uit de pan en alles warm houden.

Het vet weggooiën en weer 50 gr boter laten smelten in dezelfde pan. De grof gehakte sjalotten hierin fruiten. De azijn toevoegen en tot de helft laten inkoken. De visfumet en het bier toevoegen en tot de helft laten inkoken. Binden met de rest van de boter en de mosterd.

Vlak voor het opdienen de gehakte peterselie erdoor roeren. De saus proeven. Indien ze te bitter uitvalt kan een mespuntje suiker toegevoegd worden.

### Serveertip:

De paling op de borden scheppen en alles overgieten met de saus.