



Palingkwekerij en -rokerij "Reijrink"

Rechtop met butter en eek



Ingrediënten:

- 1 aardappel
- zout
- 750 gram gestroopte paling
- vers gemalen zwarte peper
- 130 gram boter
- 1 dl azijn
- 2 beschuiten



Hoofdgerecht



30-60 min



4 personen

Bereidingswijze:

Schil de aardappel en kook hem gaar in water met zout. Spoel de paling af met koud water en dep hem droog met keukenpapier. Snijd de paling in mootjes van ca. 4 cm. Zet de palingmootjes rechtop in een klein pannetje met 1 eetlepel water.

Bestrooi de paling met zout en ruim zwarte peper. Laat de paling op laag vuur ca. 5 minuten stoven in een open pan.

Voeg 30 gram boter toe en laat de paling kort bakken. Voeg ½ dl van de azijn toe, zet het vuur iets hoger en laat de paling in een halfgesloten pan net zo lang stoven tot al het vocht is verdampt.

Verkruimel de beschuiten en strooi het kruim over de paling. Maak de saus. Smelt de rest van de boter samen met 1 dl water, de rest van de azijn en zwarte peper en breng alles aan de kook. Wrijf de aardappel fijn en voeg hem toe aan de saus. Warm de saus goed door. Verdeel de paling over 4 borden en schep de saus erover.