

PALING HAPJE



Ingrediënten voor 4 personen:

- 50 ml water
- 20 gram suiker
- 30 ml witte wijnazijn
- 1 komkommer
- 60 gram aardappelen
- 70 gram gerookte paling*
- 1.5 el crème fraîche
- 1 tl mierikswortel
- Peper en zout
- 2 cocktailaugurkjes
- bieslook
- dille of peterselie

*Bewaar circa 4 cm paling voor de garnering

Bereiding:

1. Maak een marinade van water, suiker en azijn. Goed kloppen en breng het op smaak met peper en zout.
2. Was de komkommer en snijd de komkommer doormidden. Snijd met een kaasschaaf 8 dunne linten zo breed mogelijk. Voeg de komkommerlinten toe aan de marinade en laat dit 1 uur marineren.
3. Ondertussen was je de aardappels en kook ze in de schil gaar. Laat de aardappelen afkoelen en verwijder de schil. Snijd de aardappelen en het palingvlees (*op 4 cm na) in blokjes. Rasp de augurkjes. Meng de paling, aardappel, augurkjes, crème fraîche en de mierikswortel. Breng het geheel op smaak met peper en zout. Zet het tot de afwerking nog even in de koeling.

Afwerking: Laat de komkommerlinten uitlekken in een zeef. Leg de uitgelekte komkommerlinten in een kruis. Plaats in het midden 1 el van het palingmengsel. Vouw het tot een pakketjes en zet het tot gebruik in de koeling.

Serveer het gerecht met een stukje paling, wat bieslook en/of dille.