

## Entrée

Paling in het groen (Peter Goossens)

## Foto



## Wie - Wanneer

Johan en Joep – 19 maart 2018

## Nodig voor 4 personen

### Voor de paling

- 1,2 kg ontvelde paling
- 20 g boter
- 4 fijngesnipperde sjalotjes
- 5 g salieblaadjes
- 5 g zurkelblaadjes
- 2 laurierblaadjes
- 1 takje tijm
- 5 peperbollen
- 1 teentje knoflook

- 100 ml Noilly Prat
- 100 ml witte wijn

## **Voor de saus**

- 5 g zurkel
- 10 g basilicum
- 10 g citroenmelisse
- 10 g dragon
- 10 g koriander
- 10 g marjolein
- 10 g munt
- 25 g kervel
- 25 g peterselie
- 25 g spinazie
- 1/2 citroen (sap)
- eventueel rucola
- versgemalen zwarte peper - zeezout

## **Voor de afwerking**

- citroensap
- olijfolie
- 4 dikke sneden zuurdesembrood

## **Bereiding**

### **Maak de paling**

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Dep de paling droog met een propere handdoek.

Smelt de boter in een ovenschaal of in een ovenbestendige pot.

Snijd de sjalotjes fijn en sueer die in de boter.

Voeg de paling toe, kruid met peper en zout en bak 5 minuten.

Roer de fijngesneden knoflook en de kruiden onder de paling en stoof kort mee.

Blus met witte wijn en Noilly Prat.

Breng het geheel aan de kook.

Vouw een stuk bakpapier in frietzakvorm en knip het stuk net zo lang als de halve diameter van je ovenschaal.

Knip de punt af, ontrol het bakpapier en bedek de paling ermee.

## **Maak de saus**

Houd een handje kruiden opzij voor de afwerking.

Blancheer de rest van de kruiden, behalve de basilicum, munt en zurkel kort in kokend water.

Leg enkele seconden in ijswater en dep goed droog.

Blender de kruiden met het bakvocht van de paling en de sjalotten.

Voeg munt, basilicum en fijngesneden zurkel toe.

Warm de saus op tot tegen het kookpunt en kruid af met peper en zout.

Breng op smaak met citroensap en doe de paling erbij.

## **Serveren**

Besprenkel het handje kruiden dat je opzij hield met olijfolie en citroensap.

Verdeel de paling met de saus over de borden en werk af met een toefje kruidensla.

Serveer met een dikke snede zuurdesembrood.