

Gerookte paling met jonge wortelen en pompoenpitten

Luc D



Nodig

- wortelen met loof
- 2 sinaasappels
- 1 citroen
- 5 à 6 el extra vierge koolzaadolie
- 2 lente-uien
- 6 el pompoenpitten
- 2 el gensipperde bieslook
- 1 el peperkorrels
- 3 takjes peterselie
- 600 gr gerookte paling
- 12 cl slagroom
- 2 à 3 tl mierikswortel in bokaal

Bereiding en presentatie

... het loof van de wortelen, maar laat er enkele ... de wortelen en snij in de lengte in vieren.

Blancheer ... gezouten water. Giet af.

Pers de sinaasappels ... het sap met de koolzaadolie en 2 el water.

... Maak de lent-uien schoon en snij in ringetjes.

...pitten in een droge pan. Bestrooi met de suiker en ... iseren.

Meng de lente-uien, de gekarameliseerde ... esnipperde bieslook en de peperkorrels door de vinaigrette.

Giet over de wortelen en laat 15 minuten marineren.

Schep de wortelen af en toe om.

Spoel de peterselie en dep droog, hak de blaadjes grof.

Snij de gerookte paling in 12 stukken en schik samen met de uitgelekte wortelen op de borden.

Lepel er de vinaigrette over.

Klop de slagroom op en meng er de mierikswortel door.

Vul er een spuitzak mee en spuit toefjes mierikswortelroom op de gerookte paling.

Werk af met de gehakte peterselie en serveer.