



Palingkwekerij en -rokerij "Reijrink"

Paling met komkommersalade en basilicumdressing

Ingrediënten:

- 200 gr. palingfilet
- 1 kleine komkommer
- 6 sprietjes bieslook
- ½ citroen
- 2 eetlepels basilicum
- 1 theelepel (Japanse) sojasaus
- 4 eetlepels olijfolie
- zout, peper



Voorgerecht



20-35 min



4 personen



Bereidingswijze:

Haal de paling een half uur voor gebruik uit de koelkast.

Was de komkommer, snijd de helft in flinterdunne plakjes en leg ze op keukenpapier. Schil de rest van de komkommer, halveer hem in de lengte en schraap de zaadjes eruit. Snijd het vruchtvlies in kleine blokjes. Laat ze op keukenpapier uitlekken.

Knip de bieslook in stukjes. Boen de citroen schoon en rasp er 2 theelepels gele schil af. Pers de citroen uit. Doe de basilicum met de geraspte citroenschil, 1 eetlepel citroensap, de sojasaus, de olijfolie en 2-3 eetlepels water in een hoge kom en klop het geheel tot een mooi gladde dressing. Breng de dressing op smaak met zout en peper.

Schep in een kom de blokjes komkommer met de bieslook en 3 eetlepels dressing door elkaar.

Snijd de palingfilets elk in vier stukken. Bedek 4 borden met de plakjes komkommer. Leg de plakjes paling in het midden naast elkaar op een rijtje. Schep de komkommerblokjes op de paling en druppel nog wat dressing over de plakjes komkommer.

Wijntip: Vin de Pays d'Oc - Chardonnay (gerijpt op hout)