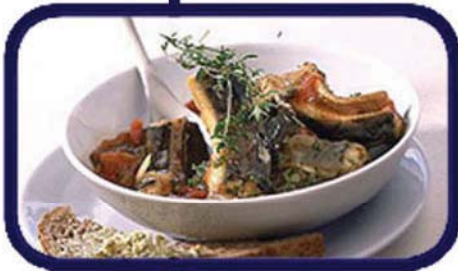




# Palingkwekerij en -rokerij "Reijrink"

## Scandinavische palingtartaar



### Ingredienten:

- 200 g gerookte palingfilet
- 1 klein uitje
- 1 kleine appel
- 2 grote augurken
- 1 bekertje crème fraîche of Room
- 2 eetlepels fijngehakte dille
- 1 eetlepel citroensap
- zout, peper
- 75 g veldsla



Voorgerecht



10-20 min



4 personen

### Bereidingswijze:

Pel en hak de ui fijn.

Schil de appel en verwijder het klokhuis.

Snijd de appel, de palingfilet en de augurken in kleine blokjes.

Meng de appelstukjes met de ui, de palingfilet en de augurken.

Meng de crème fraîche met de dille en het citroensap. Voeg zout en peper naar smaak toe.

Schep in het midden van 4 bordjes de palingtartaar. Leg de veldsla om de tartaar heen en schep de dillesaus over de veldsla.

Wijntip: Alsace Tokay Pinot Gris, volle, ronde, soms wat kruidige witte wijn.