



Palingkwekerij en -rokerij "Reijrink"

Bruschetta met gemarineerde paling



Ingredienten:

- 200 g gerookte palingfilet
- 2 bosuitjes
- 1 dl droge witte wijn
- 1 eetlepel citroensap
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels fijngehakte peterselie
- 2 eetlepels fijngehakte basilicum
- versgemalen peper
- ½ kropje eikenbladsla
- 4 dikke sneden bruin vloerbrood
- 4 eetlepels mayonaise



Lunchgerecht



20 min (+30)



4 personen

Bereidingswijze:

Snijd de bosuitjes in ringetjes.

Roer in een kom de wijn met het citroensap, de olijfolie, de uiringetjes en alle kruiden tot een marinade. Voeg peper naar smaak toe.

Snijd de paling in stukjes van 2 cm en schep ze door de marinade. Laat de paling minstens een half uur bij kamertemperatuur marineren.

Was de eikenbladsla en maak de bladeren droog.

Rooster de sneden brood op een hete grillplaat of in de broodrooster. Bestrijk de sneden met mayonaise en leg de blaadjes sla erop.

Schep de paling met kruiden met een schuimspaan uit de marinade en leg de paling op de sneetjes.

Garneer eventueel met fijngehakte geroosterde paprika of partjes cherry tomaat.