



Palingkwekerij en -rokerij "Reijrink"

Cocktail van gerookte paling



Ingrediënten:

- 150 gram gerookte paling
- 75 gram garnalen
- 1 appel
- 1,2 dl slagroom
- 1 ei
- 1,5 dl mayonaise
- 10 gram geraspte mierikswortel
- peterselie
- 1/4 knolselderij



Voorgerecht



20-30 min



4 personen

Bereidingswijze:

Kook het ei in 10 minuten hard. Snij de knolselderij in fijne blokjes, u heeft 80 gram nodig, en blancheer ze in kokend water.

Klop de slagroom stijf. Meng hier de mierikswortel door en meng dit weer door de mayonaise.

Schil de appel, haal er het klokhuis uit en snij de helft in blokjes. Doe deze ook bij de mayonaise evenals de knolselderij. Hak het ei fijn en meng het ook door de mayonaise.

Verdeel de helft van de paling en de garnalen over de coupes, doe er wat saus over, dan de rest van de paling en garnalen, maar bewaar 8 stukjes paling en 8 garnalen voor garnering. Verdeel de rest van de saus over de coupes. Garneer met 2 stukjes paling en 2 garnalen. Was, droog en hak wat peterselie en strooi die over de coupes.

Serveertips

Geef er geroosterd brood en boter bij.