



Palingkwekerij en -rokerij "Reijrink"

Taartje van paling



Ingrediënten:

- 300 g palingfilet
- 1 sjalot
- 2 eetlepels mayonaise
- 2 eetlepels crème fraîche
- 4 plakken oudewijvenkoek
- 1 venkelknol
- 1 dl olijfolie
- 2 eetlepels citroensap
- 2 grote groene appels
- 2 eetlepels riet- of poedersuiker
- 8 kleine basilicumblaadjes
- ijsklontjes



Voorgerecht



10-20 min



4 personen

Bereidingswijze:

Paling in lengte halveren snijd ze in dobbelsteentjes.
Sjalot pellen en snipperen.
In een kom de mayonaise en crème fraîche mengen met sjalot en palingblokjes.
Korst van oudewijvenkoek afsnijden en met ringvorm uit elke plak een rondje steken.
Maak de Venkel schoon. Snijd het venkelgroen en onderste stuk eraf en snijd het overige van de venkelknol flinterdun.
Venkelrepen in kom met ijskoud water en ijsklontjes leggen.

Klop in maatbeker een dressing van olie en citroensap.
Zet de appels rechtop op de snijplank en aan twee kanten tot klokhuis verticaal in dunne plakken snijden. Bestrooi de appel met de suiker.
leg de appelrondjes op een met aluminiumfolie bekleed rooster, schuif het rooster vlak onder de grill en laat de suiker in 2-3 minuten karameliseren.
zet een ringvorm op het bord en oudewijvenkoek er als bodem in leggen. Kwart van palingmassa in ringvorm scheppen, de bovenkant gladstrijken en het taartje afdekken met een gekarameliseerd appelschijfje. Maak zo nog 3 taartjes.

Schep de venkel uit de kom ijswater en laat het uitlekken.
Naast elk palingtaartje een bergje vormen van venkel.
Dressing erover verdelen en garneren met basilicum.