



Palingkwekerij en -rokerij "Reijrink"

Gegratineerde paling uit de oven

Ingrediënten:

- 1 kilo paling, schoongemaakt (het vel laten zitten)
- zout
- peper
- 100 gram boter
- 1 dl. Water
- paneermeel.



Hoofdgerecht



30-45 min



4 personen



Bereidingswijze:

Was de paling, snijd ze in stukken van ca. 10 cm. en laat ze uitlekken.

Leg de stukken paling naast elkaar in de ovenschaal, voeg 1 dl. water toe en strooi er zout en wat peper over. Bedek de paling royaal met paneermeel en leg hier en daar klontjes boter (100 gram). Plaats de schaal middenin de oven, 220 graden, 20 tot 30 minuten.

Serveertips

Serveer met gekookte aardappels en worteltjes. En een glas koele Elzasser wijn.