

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 kg gekuiste paling - 100 gr
boter of solo - 1 zakje verse
spinazie - 1 busseltje peterselie -
100 gr kervel - 1 takje
maggykruid - 100 gram alles
samen gewogen(verse bieslook,
citroenmelisse en zurkel) = (
deze kruiden hakken en pas op
het allerlaatste toevoegen =
mogen niet mee koken!!!!!!) - 1
sjalot - sap van halve citroen -
peper en zout - bloem 1 volle
soeplepel

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Belgisch
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

paling in` t groen

Op de wijze van men moeder, heerlijk!

Vorbereiding

- paling kuisen en in stukken van 5 cm, goed spoelen, afdrogen en wentelen in de bloem (waaraan peper & zout zijn toegevoegd) - groenten wassen en fijnhakken - sjalot fijnsnijden

Bereidingswijze

- de paling bakken in de boter, sjalot nog even mee fruiten - de bloem erover strooien en even roeren zodat de bloem goed verdeeld is - water toevoegen zo dat de paling onder staat - Ongeveer 15 min. (naargelang de dikte v:d paling) laten stoven op middelmatig vuur - de fijngehakte spinazie, peterselie en kervel bijvoegen en nog 10 min. laten stoven - even proeven of er nog zout en peper bij moet - de saus dikken en pas daarna de overige groene kruiden en citroensap toevoegen! NIET MEER LATEN KOKEN NU -

Serveertips

Ik persoonlijk vind dit nog altijd het best koud en met brood! Maar je kan het natuurlijk ook warm eten met fritjes of brood. geniet er van, smakelijk!