

Ingrediënten voor 4 personen

2-3

wortelen, zout, peper, teel. lichtbruine
basterd, kg. ger. paling, 3 eetl.
arachide-olie, 2 verse
koreandertakjes, 3
eetl. room, mierikswortelsaus
ringen van 1 lente-ui.

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Europees
Smaak: Neutraal
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee

Salade van wortel, gerookte paling en mierikswortelcreme

Ook als amuse te gebruiken.....

Hulpmiddelen

Dunschiller, mandoline of snijmachine, scherp koksmes, garde, mengkom, snijplank, afdekfolie.

Vorbereiding

De wortelen schillen, in lange plakken en dan in fijne julienne snijden. Op smaak brengen met zout, peper en suiker en minimaal 12 uur in de koeling marinieren. Paling fileren, in stukken snijden, afdekken en wegzetten. Koreander met olie in een vijzel stampen, room opkloppen en lente-ui in ringen snijden.

Bereidingswijze

De wortel uit drukken en het vocht bewaren. In ringen drukken, de ringen verwijderen en de paling arrangeren. Koreander- en wortelvocht om de taartjes napperen. De room met mierikswortel en uienringen mengen en een quenelle op de paling dresser.

Serveertips

Met warm stokbrood en citroenboter serveren.

