

snel en smakelijk

Geroosterde IJsselmeerpaling, wilde spinazie & romige pepersaus

(voor 4 personen)

Geroosterde IJsselmeerpaling:

INGREDIËNTEN: **1 kg** verse rauwe IJsselmeerpaling / **300 ml MAGGI Liquide Visfond** / **1 l CHEF Pepersaus** / zout / peper

BEREIDING: Maak de paling schoon • maak van de visfond 2 liter visbouillon in een langwerpige pan • pocheer de paling gaar in de bouillon (zorg dat de paling recht blijft liggen) • laat de paling in de bouillon afkoelen en zet koud weg.

Voor de wilde spinazie:

INGREDIËNTEN: **800 g** wilde spinazie / olijfolie / peper en zout / **2 st** banaansjalotten (julienne) / **1 teen** knoflook (fijngesneden) / bieslook (fijngesneden) / walnotenolie

BEREIDING: was de spinazie grondig en verwijder de stelen en dikke nerven • droog de spinazie op wat keukenpapier • verhit wat olijfolie in een pan en bak de spinazie kort aan • breng de spinazie op smaak met de sjalotten, knoflook, zout, peper, bieslook en notenolie • laat de spinazie wat uitlekken in een bolzeef.

Voor de crème fraîche:

INGREDIËNTEN: **100 gr** crème fraîche / zout / peper / **1 st** limoen

BEREIDING: meng de crème fraîche met zout en peper • maak op smaak met limoenrasp

SERVEREN: Zet de borden uit en zet er ronde stekertjes op • vul de stekertjes met de warme spinazie • snijd de paling in mooie gelijke stukken van 10 tot 15 cm en haal de huid er af • Bak de paling à la minute op de bakplaat goudbruin en leg deze op de spinazie • maak de pepersaus warm en schenk die over de paling en spinazie • leg er een kleine quenelle crème fraîche op en maak af met wat peper uit de molen.

Na enige voorbereiding is dit een snel gerechtje dat wij ook in ons live cooking restaurant serveren. Met het IJsselmeer voor de deur altijd heerlijk vers verkrijgbaar!



**Na mise en place de paling
2 minuten afbakken**