



Taartje van paling

~ Voorgerecht, 15 personen

500 gram	Gerookte palingfilet
4	Sjalotjes
10 e.l.	Mayonaise
10 e.l.	Crème fraîche
20 plakken	Oudewijvenkoek (dun gesneden)
3	Venkelknollen
2 d.l.	Olijfolie
4 e.l.	Citroensap
6 grote	Groene appels (Granny Smith)
	Riet of poedersuiker
30 kleine	Basilicumblaadjes (of 15 topjes van verse basilicum ijsklontjes

Keukenspullen : Aluminiumfolie
EVENTUEEL Gasbrander
Ringvorm doorsnede ca, 6 cm

Bereiden:

1. Paling in lengte halveren. Repen in dobbelsteentjes snijden. Sjalotjes pellen en snipperen. In kom mayonaise en crème fraîche mengen met sjalot en palingblokjes. Korst van oudewijvenkoek afsnijden en met ringvorm uit elke plak een rondje steken. Venkel schoonmaken. Venkelgroen en onderste stuk eraf snijden. Met koksmes venkelknol flinterdun snijden. Venkelrepen in kom met ijskoud water en ijsklontjes leggen. In een maatbeker dressing kloppen van olie en citroensap. Gasbrander klaarzetten of ovengrill verwarmen.
2. Appels goed wassen. Appels rechtop op snijplank zetten en aan twee kanten tot klokhuis verticaal in dunne plakken snijden. Dakpansgewijs 6 appelplakken op elkaar leggen en er met de ringvorm een cirkel uitsteken. Nog 9 keer herhalen. Appel bestrooien met suiker. Met gasbrander suiker karamelliseren. Of : appelrondjes op aluminiumfolie bekleed rooster leggen, rooster vlak onder de grill schuiven en suiker in 2 – 3 minuten laten karamelliseren. Ring vorm op bord zetten en oude wijvenkoek er als bodem inleggen. 1/15 van palingmassa in ringvorm scheppen, bovenkant gladstrijken. Taartje afdekken met gekarameliseerde appel. Zo nog 14 taartjes maken.



3. Venkel met schuimspaan uit kom ijswater nemen en laten uitlekken. Naast elk palingtaartje een bergje vormen van venkel. Dressing erover verdelen en garneren met basilicum.
- Variatietip : gerookte forelfilet is een goed alternatief
 - Wijnadvies : Chardonnay, wijn met een lange afdronk, vanwege het herkenbare karakter die deze wijn toont wordt zij geduid als 'vettige' en vooral bij zalm en andere visgerechten aanbevolen.