

Paling in het groen

4 x Citroen melisse
3 x Lavas
2 x Salie
1 x Koreander
1 x Dragon
1 kg Kervel dv
Spinazie dv
25 cl wittewijn
Bloem
1 kg Gehakte ui
Visbouillon
Azijn
10 Kg paling



Steeltjes van de kruiden verwijderen en dan
grof hakken met mes
Kruiden verder hakken met mixer en water
Alles door een handdoek gieten.
Ui met paling aanstoven
Singeren met bloem
Blussen met witte wijn en vocht van de kruiden
Laten gaar koken en afsmaken met visbouillon
1 dopje azijn en pezo
Paling uit de saus halen
Saus controleren op juiste dikte en van het
vuur halen
Dan pas kruiden toevoegen
Laten afkoelen en portioneren