

## 3x Gelakte paling

Bier: Rodenbach Grand Cru  
(Vlaams Roodbruin) of Museum Herfstbock

Scan de code en ontdek nog  
meer (h)eerlijke gerechten!



### Ingrediënten voor 10 personen

- 30 tranches gerookte paling, klein
- Rode bieten lak: 1 flesje Apollo Rode biet-honing glaze
- Bierlak: 200 gr rietsuiker, 50 gr water, 100 gr mild zoet bier, bijv. Westmalle Dubbel, 1 kaneelstokje 2 jeneverbessen, sap van 1 Limoen, zout en peper
- Oosterse palinglak: 2dl sojasaus, 1 dl gembersiroop, 1 geraspte limoenschil, sap van 1 limoen, stukje gember 1 stemgel citroengras.
- Diverse slasoorten
- Sechuan cress, Rock chives, Borange cress )Koppert Cress)

### Bereiding en presentatie

Rode bieten lak: Lichtjes verwarmen, eventueel iets bieten-sap toevoegen. Bierlak: Kook alle ingrediënten zachtjes in een pan in. Let op! Neem eerst de helft van het bier en voeg de andere helft op het laatst toe ( om fijne biersmaak terug te brengen).  
oosterse palinglak: Alles mengen, lichtjes inkoken.

Leg de plakjes paling op een fijn rooster. Lak 3 verschillende warme lakjes. Herhaal dit 3x.

Plaats de paling op de bordjes en decoreer met verschillende cress en sla soorten.