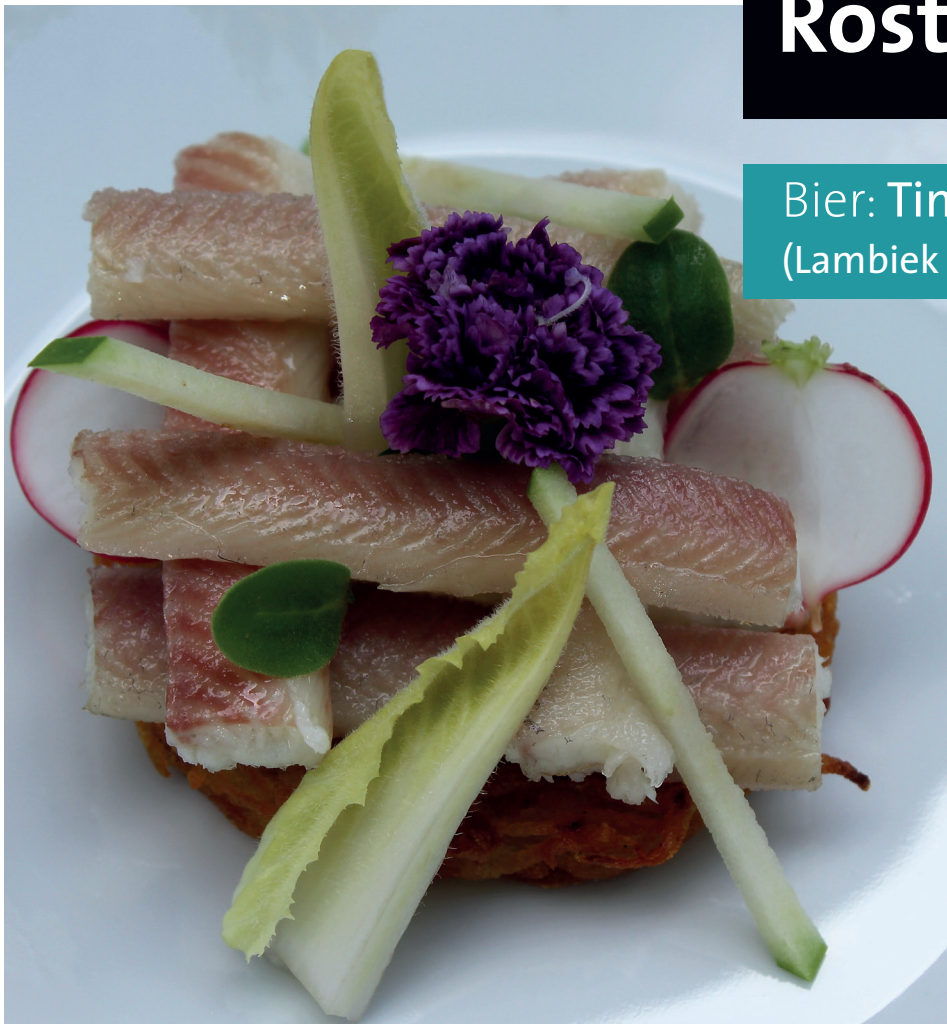


Rösti paling

Bier: Timmermans Lambicus Blanc
(Lambiek met tarwe verrijkt)



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



Ingrediënten

- 10 kleine kruimige aardappels, geschild
- Roomboter gesmolten
- Bloem
- Zout en peper uit de molen
- Olijfolie
- 200 gram crème fraîche
- 1 rode peper fijn gesneden zonder zaad
- Salicornia cress en Basil cress (Koppert)
- 1 sjalotje, fijn gesneden
- 1 appel, granny smith, in reepjes gesneden
- 2 stronkjes witlof, pluk de kleine blaadjes
- 5 radijsjes, in plakjes gesneden
- 20 tranches gerookte paling

Bereiding en presentatie

Rasp de aardappeltjes in zeer dunne reepjes. Spoel ze niet maar meng ze met een klein beetje bloem en wat gesmolten boter, zout en peper.

Maak een bakpan of teppanyaki-plaat warm. Maak kleine, platte hoopjes van het aardappelmengsel en bak ze krokant af.

Maak intussen een mengsel van de crème fraîche, sjalotjes, rode peper, salicornia cress en basil cress. Breng op smaak met een beetje zout.

Plaats de rösti op een bordje, schep een lepeltje crème op de rösti. Beleg met tranches paling. Draai wat peper uit de molen op de paling. Decoreer met cress, reepjes appel, plakjes radijs en blaadjes witlof.