

Recept

Gerookte paling op lauwwarme raapstelen-salade

Benodigheden

- ✓ 300 gram gesneden raapstelen
- ✓ 500 gram aardappelen (vastkokend)
- ✓ 1 bos lente-uitjes
- ✓ 6 stuks snoeptomaatjes
- ✓ 150 gram gerookte palingfilet
- ✓ 3 eetl. olijfolie
- ✓ 1,5 eetl. balsamicoazijn
- ✓ 1 theel. mosterd
- ✓ 2 theel. Tijmblaadjes
- ✓ peper & zout



Bereiding

Haal de paling een half uur voor gebruik uit de koelkast. Schil de aardappelen en snijd ze in dunne plakjes. Kook de aardappelplakjes in een pan met weinig water en wat zout in ca. 5 minuten beetgaar. Klop intussen in een kom de azijn met de mosterd, tijm, olijfolie en zout en peper naar smaak tot een dressing. Snijd de bosuitjes in dunne ringetjes. Halveer de tomaatjes. Giet de aardappelplakjes af en schep ze warm door de dressing. Schep ook de raapsteeltjes en lente-uerdoor. Schep de lauwwarme aardappelsalade op twee borden en leg de plakjes gerookte paling en de tomaatjes erop.

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 10

EET SMAKELIJK!

