

Taartje van paling en appel, een recept van Pascal Jalhay

Op de volgende pagina vindt u het recept ook in opgemaakte vorm. Deze is echter niet toegankelijk voor slechtziende en blinde mensen. De tekst op deze pagina is dat wel.

TIP: Koken zonder kijken

Zet de palingtaartjes op een veilige ondergrond zoals een ovenbakplaat. Dan kan het geen kwaad als je iets naast het taartje met de gasbrander wijst. Zet ze dicht bij elkaar in het midden van de plaat.

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 150 gr gerookte palingfilet
- 1 sjalot
- 2 el mayonaise
- 2 el crème fraîche
- 4 plakken oudewijvenkoek (bv. van Peijnenburg)
- 2 appels
- 2 el poedersuiker
- ringvorm doorsnede ca. 6 cm en ca. 5 cm hoog



Bereidingswijze

1. Halveer de paling in de lengte. Snijd daarna de repen in dobbelsteentjes.
2. Pel en snipper de sjalot. Meng in een kom de mayonaise en crème fraîche met het sjalotje en de palingblokjes.
3. Snij de korst van de oudewijvenkoek af en steek met de ringvorm uit elke plak een rondje.
4. Was de appels goed en zet ze rechtop op een snijplank. Snijd ze aan twee kanten verticaal in dunne plakken tot het klokhuis.
5. Leg vervolgens dakpansgewijs 6 appelplakken op elkaar steek en steek er met de ringvorm een cirkel uit. Herhaal nog 3 keer.
6. Ringvorm op bord zetten en oudewijvenkoek er als bodem in leggen. Kwart van palingmassa in ringvorm scheppen, bovenkant gladstrijken. Taartje afdekken met de plakjes appel. Appel bestrooien met poedersuiker en de suiker karamelliseren met een gasbrander.

Maak zo nog 3 taartjes.

OPMERKING

Paling staat op de lijst van bedreigde diersoorten. Vervang de paling daarom eventueel met Zuiderling (palingsoort uit Madagaskar) of gerookte haring (bokking).

Het recept van **Pascal Jalhay**

Taartje van paling en appel

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 150 gr gerookte palingfilet
- 1 sjalot
- 2 el mayonaise
- 2 el crème fraîche
- 4 plakken oudewijvenkoek (bv. van Peijnenburg)
- 2 appels
- 2 el poedersuiker
- ringvorm doorsnede ca. 6 cm en ca. 5 cm hoog

Bereidingswijze

1. Halveer de paling in de lengte. Snijd daarna de repen in dobbelsteentjes.
2. Pel en snipper de sjalot. Meng in een kom de mayonaise en crème fraîche met het sjalotje en de palingblokjes.
3. Snij de korst van de oudewijvenkoek af en steek met de ringvorm uit elke plak een rondje.
4. Was de appels goed en zet ze rechtop op een snijplank. Snijd ze aan twee kanten verticaal in dunne plakken tot het klokhuis.
5. Leg vervolgens dakpansgewijs 6 appelplakken op elkaar steek en steek er met de ringvorm een cirkel uit. Herhaal nog 3 keer.
6. Ringvorm op bord zetten en oudewijvenkoek er als bodem in leggen. Kwart van palingmassa in ringvorm scheppen, bovenkant gladstrijken. Taartje afdekken met de plakjes appel. Appel bestrooien met poedersuiker en deze met gasbrander suiker karamelliseren. Zo nog 3 taartjes maken.

TIP

Koken zonder kijken

Zet de palingtaartjes op een veilige ondergrond zoals een ovenbakplaat. Dan kan het geen kwaad als je iets naast het taartje met de gasbrander wijst. Zet ze dicht bij elkaar in het midden van de plaat.

Paling staat op de lijst van bedreigde diersoorten. Je kan de paling daarom eventueel ook vervangen door "Zuiderling"; een palingsoort uit Madagaskar, of anders gerookte haring (bokking).