

Herzeelse paling

Gebakken paling met *Special* DE RYCK

Ingrediënten (3 pers.)

1,1 kg gekuiste paling

250 gr paddestoelen

50 gr à 75 gr gerookt spek

½ L *Special* DE RYCK

5 sjalotten

1 citroen

bloem

klontje boter

olijfolie

vers gemalen peper

zout

citroentijm

3 laurierblaadjes

cayennepeper

- De paling bedruppelen met het sap van ½ citroen en dit een aantal minuten laten intrekken (om eventuele moddersmaken weg te werken)
- Laat boter smelten in een kom en giet er een scheutje olijfolie bij.
- Bak in volgorde eerst de spekreepjes, de in schijfjes gesneden paddestoelen en de sjalotten
- Haal ieder product na het bakken uit de kom en hou ze apart
- Bestrooi de paling met bloem - bloem in plastic zak en schudden – en bak deze in het vet
- Haal alles uit de kom en giet het resterende vet weg
- Déglaceer de bodem met het amberbier *Special* DE RYCK, leg er de palingmoten terug in en kruid met vers gemalen peper, zout, citroentijm, 3 blaadjes laurier, cayennepeper en voeg eveneens de suiker toe
- Voeg nog wat bier toe en een beetje water
- Laat verder garen en proef na 10 minuten
- Kruid eventueel nog wat bij met zout, cayennepeper en citroen
- Ontvet de saus
- Als de paling zacht is, kan men de saus binden met wat beurre marié en giet er de room bij
- TIP: wil je de smaak van het bier extra doen uitkomen, giet er dan nog een klein scheutje *Special* DE RYCK bij net voor u de saus bindt



Kerkstraat 24, B-9550 HERZELE - +32 (0)53 62 23 02
www.brouwerijderycck.be - brouwerij.de.ryck@skynet.be

Eet smakelijk !