



Paling op Toast

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Nederland

Gang: Voorgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 10 minuten

Ingrediënten:

- **2–3 gerookte palingfilets, op kamertemperatuur**
- **4 sneetjes casinowit**
- **1 gekookt ei (maat XL)**
- **een beetje rucola**
- **roomboter**
- **2 el crème fraîche**
- **½ tl mierikswortelcrème**
- **waterkers, ter garnering**

Bereiding:

- Snijd de korstjes van het casinowit en rooster de sneetjes licht goudbruin in de broodrooster. Laat het brood kort afkoelen, zodat het krokant blijft maar niet meer warm aanvoelt.
- Besmeer de toast vervolgens met een flinterdun laagje romige roomboter, die zachtjes smelt in het warme brood.
- Verdeel een kleine hoeveelheid rucola over de toast voor een subtiele, peperige frisheid.
- Snijd de gerookte palingfilets in elegante stukken van circa 12–14 cm en schik op iedere toast twee stukken paling, bij voorkeur diagonaal voor een verfijnde presentatie.
- Snijd het gekookte ei in mooie, gelijkmatige plakjes en leg in het midden van elke toast een plakje — als een zacht, romig accent.
- Roer de crème fraîche los met de mierikswortelcrème tot een frisse, licht pittige saus en druppel deze voorzichtig over de paling.
- Werk af met enkele takjes waterkers voor een frisse, groene toets en een lichte bite.

Eetsmakelijk!