

Belle de Fontenay en gerookte paling, ruccola en zure room geparfumeerd met truffelolie

Ingredienten

- notensla
- 2 aardappelen belle de fontenay
- tijm
- laurier
- 1 dl room
- citroensap
- peper
- Zout
- witte truffelolie
- 100 gram gerookte paling

Bereiding

Was de aardappelen (niet schillen) en kook ze in gezouten water met tijm en laurier. Laat ze afkoelen. Snijd ze in tweeën. Maak de sla schoon.

Klop de room lichtjes op en breng ze op smaak met de rest van de ingrediënten.

Ontdoe de paling van eventuele graatjes. Snijd hem in staafjes van 4 op 0,5 cm.

Schik de lauwwarme aardappels in plakjes op de borden. Leg daarop de lauwwarme paling en de met olie bestreken notensla. Bestrooi de sla met wat zout.