

# Gerookte paling met appel en rode biet



## Ingredienten

### Voor 4 personen:

- 1 gerookte paling
- 50 gr grijze garnalen
- 1 stukje komkommer
- 4 radijzen
- 1 vinaigrette
- 1 zuurdesembrood
- 1 fleur de sel
- 1 koolzaadolie

### Tartaar van rode biet:

- 1 rode biet
- 1 sjalot
- 1 lente uitje
- 4 augurkjes, gehakt
- 1 tl kappertjes
- 4 el peterselie
- 1 el mayonaise
- 1 tl ciderazijn
- 1 peper en zout

### Mierikswortelsaus:

- 1 tl versgeraspte mierikswortel
- 3 el zure room
- 2 el citroensap

### Appelespuma:

- 2 gelatineblaadjes
- 2 granny smith-appel
- 3 dl vers appelsap
- 2 el droge sherry
- 2 el limoncello
- 1 gr ag

## Bereiding

Fileer de paling en snij in gelijke stukken. Pel de garnalen. Snij komkommer in slierten en marineer met wat vinaigrette. Steek kleine bolletjes uit de radijzen. Snij het zuurdesembrood in dunne sneetjes, bestrijk met koolzaadolie en kruid met fleur de sel. Bak krokant in de oven.

### Rodebietentartaar:

Kook de biet gaar en pureer in de blender. Snij of cutter de andere ingredienten zeer fijn. Meng met de biet en kruid af.

### Mierikswortelsaus:

Meng alles en kruid naar smaak

### Appelespuma:

Week de gelatine in koud water. Kook de appels gaar met het appelsap, de sherry en de limoncello. Duw door een zeef. Los de geweekte gelatine en de agar agar op in het verkregen sap. Giet alles in een sifon, stevig schudden en koel bewaren.

Breng op het bord een streep rodebietentartaar aan, schik er de paling op en spuit er toefjes espuma en mierikswortelsaus rond.

Werk af met garnalen, radijzen, venkelschijfjes, tuinkers en rozemarijnbloempjes.