



## **Gerookte paling, Crème van bladgroen en citroen, soja en komkommer**

### **Palingfilet, gerookt**

Snijd de paling in gelijke stukken (evt. de buikgraat verwijderen)  
En laat deze op kamer temperatuur komen.

### **Gemarineerde komkommer**

1 komkommer  
2 eetlepels olijfolie  
3 eetlepels sushi azijn  
1 sjalot zeer fijn  
Peper en zout

Snijd de komkommer in reepjes en steek uit in plakjes  
Marineer de komkommer in de overige beschreven ingrediënten.

### **Crème van bladgroen en citroen**

Half bosje peterselie  
Half bosje basilicum  
5 dl zonnebloem olie

De kruiden plukken en wassen, deze vervolgens 10 sec blancheren in kokend water.  
Meteen in koud water dompelen.

De kruiden met de olie in een hoge beker en met de staafmixer zeer fijn maken.  
In een natte doek en fijne zeef uitlaten lekken.

1 eidooier  
1 theelepel azijn  
1 theelepel mosterd  
1 theelepel Worcester  
Peper en zout  
3 dl bladgroen olie  
Sap van 1 citroen

Alle ingrediënten mengen in een ronde bak BEHALVE OLIE!  
De olie gaan we druppelsgewijs toevoegen onder voortdurend roeren met een garde tot dat alle olie door de mayonaise is geroerd. Geheel op smaak brengen. Belangrijk om de mayonaise goed op smaak te brengen, deze mag ook best een zuurtje hebben!

## **Soja**

1 eetlepel soja  
0.5 dl zonnebloemolie  
1 eetlepel sushi azijn  
Sap van een limoen

Van het bovenstaande geheel een lekkere dressing maken.

**Maak het voorgerecht op zoals op de foto**