

Gelakte paling met ganzenlever



Ingredienten

- 1 kg paling
- 50 g boter
- 100 g sjalot, fijngesnipperd
- 1.5 dl sake
- 1.5 dl mirin
- 2 el sojasaus
- 1 el kandijsuiker
- 1 el visfumet
- 120 g ganzenlever
- qs zwarte peper
- qs Zout

Bereiding

Kuis de paling en houd de graten, kop en lever opzij. Snijd de paling in stukken van 5 cm en maak enkele inkepingen op de velkant. Hak de graten, kop en lever in kleinere stuken en stoof samen met de sjalot in een klontje gesmolten boter. Doe de rest van de ingrediënten erbij, breng op smaak met peper en zout en laat 15 minuten trekken op een zacht vuur. Zeef de saus.

Bak de paling goudbruin in de rest van de boter. Giet het bakvet weg, schep de saus bij de paling en kook in tot de helft. Voeg de visbouillon toe en kook nog even kort in.

Serveren

Schik de palingstukjes op voorverwarmde borden. Kruid de ganzenlever met peper en zout en leg op de paling. Lepel de saus erover.

Bron: Jan Segers/Njam.tv <http://www.njam.tv/recepten/gelakte-paling-met-ganzenlever>