



broodbord Grey
13,5 cm

Ingrediënten:

- Gerookte paling
- Visfumet
- Gelatine
- Groene kruiden zoals bieslook, kervel, dille
- Limoen zeste

Bereidingswijze

- 1** Kuis de paling op en ontdoe hem van kleine graatjes.
- 2** Week de gelatine in koud water.
- 3** Snij de groene kruiden fijn.
- 4** Kook de visfumet op en smaak af, voeg de geweekte gelatine toe.
- 5** Voeg de groene kruiden en limoen zeste aan de visfumet toe.
- 6** Schik de gerookte paling in een vorm en overgiet met de fumet.
- 7** Laat 4 uur opstijven, snij, dresseer en serveer.

Gepresenteerd door:

Kwizine

Catering - Recepties
Koken aan huis

Begijnendijksesteenweg 31
B-2230 RAMSEL
Tel: 0473/98.00.69
Tel: 016 / 84 47 13
www.kwizine.be

info@kwizine.be
Catering met een
exclusieve smaak