



## Paling in 't groen

*Een echte klassieker uit het Scheldeland: verse paling gestoofd in een frisse groene saus van spinazie, kervel en zuring. Licht, kruidig en boordevol vis.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>20'</b>	<b>4</b>	<b>Vis</b>

### Ingrediënten

800 g verse paling in moten  
300 g verse spinazie  
1 bosje kervel  
1 bosje peterselie  
1 handvol zuring (of extra spinazie)  
2 takjes dragon  
1 ui  
30 g boter  
200 ml droge witte wijn

200 ml water  
2 eierdooiers  
1 eetlepel citroensap  
zout en peper

## Bereidingswijze

---

1. Spoel de palingmoten goed en dep ze droog. Kruid met zout en peper.
2. Snipper de ui fijn. Smelt de boter in een brede pan op middelhoog vuur en stoof de ui 3 minuten glazig.
3. Voeg de palingmoten toe en bak ze 2 minuten aan beide kanten aan.
4. Giet de witte wijn en het water erbij en laat 8 minuten zachtjes pruttelen.
5. Hak intussen de spinazie, kervel, peterselie, zuring en dragon fijn. Voeg de kruiden toe aan de pan en laat 4 minuten meestoven tot alles slinkt.
6. Klop de eierdooiers los met het citroensap. Neem de pan van het vuur en roer de dooiers erdoor om de saus te binden. Niet meer laten koken.
7. Proef en kruid bij. Serveer warm of afgekoeld met wat aardappelen.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)