



't Kroontje

Brouwerij 't Kroontje bvba
Hogebrug 62
9280 Denderbelle
www.tkroontje.be

Paling met Rebelle blond

Ingrediënten :

- 1 kg palingmoten
- margarine
- boter
- bloem
- 5 sjalotten
- een teentje look
- tijm
- laurier
- enkele zongedroogde tomaten
- visbouillonblokje
- verse tomatenblokjes
- peterselie
- peper en zout
- 33cl Rebelle Blond



Werkwijze :

Spoel de paling, droog hem en bebloem hem. Laat aankleuren in de vetstof. Stoof in een andere pan de fijngesnipperde sjalotten. Voeg de paling toe en kruid met peper en zout. Voeg ook het teentje look en de zongedroogde tomaten toe. Het visbouillonblokje, laurier en tijm mogen er ook bij. Overgiet met een blonde Rebelle en laat 40 minuten sudderen op een laag vuur. Voeg voor het opdienen tomatenblokjes en peterselie toe. Heerlijk met frietjes !

Smakelijk !

Ontworpen door: Erna Vernis