



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM



### **Recept**

Gerookte paling/pekelgroenten/zuurdesem/kwark/kruiden en/of bloemen van het seizoen

### **Chef**

David Schulz

### **Ingrediënten**

- 250 g gerookte paling
- 250 g kwark
- verse mierikswortel
- chioggia bietjes
- gepofte rode biet
- knolselder
- (oud) zuurdesembrood
- ongezouten boter en plantaardige olie
- ½ sjalot
- witte wijnazijn van goede kwaliteit (bv. Chardonnayazijn)



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

## **Bereiding**

Gerookte paling: fileer en snijd de filets in blokjes van 1cm. Leg ze in de koelkast. Schil en snijd de verschillende groenten in fijne blokjes van 0,5cm. Pekel de groenten in azijn (liefst een dag op voorhand). Laat ze daarna uitlekken op een zeef.

Snipper het sjalotje fijn. Rasp naar smaak wat mierikswortel fijn. Meng alles met de kwark en kruid af met peper en zout. Laat enkele uren in de koeling rusten. Zeef vervolgens de kwark.

Verwijder de korsten van het zuurdesembrood en snijd in grove stukken. Blender ze kort.

Verwarm de plantaardige olie met een klontje boter en bak het broodkruim goudgeel. Laat afkoelen op een plaat en bewaar in een luchtdichte doos.

## **Afwerking:**

Lepel op een bord een ruime eetlepel kwark. Verdeel vervolgens de gerookte paling en de verschillende uitgelekte gepekeld groenten.

Werk af met verse kruiden naar smaak en seizoen. In de zomer bv. saliebloemen, Afrikaantjes (tagetes), venkel, enz. In de lente jonge wilde kruiden zoals vogelmuur, duizendblad, look zonder look, enz.

Bestrooi vlak voor het serveren met het zuurdesemkruim.