



ingrediënten (voor 4 personen)

- 600 -800 gram panklare paling
- 60 tot 80 gram roomboter
- peper uit de molen
- zout
- 3 eetlepels geraspte ui
- mespunt dragon
- mespunt tijm
- mespunt laurier poeder
- 3 dl droge witte wijn
- 3 eetlepels maizena
- 1/8 liter koks room
- 4 tot 5 eetlepels fijngehakte peterselie
- worcestersaus

Bereiden

Was de paling en snijd deze in moten van 6 tot 8 cm. Laat voor elke 100 gram paling 100 gram roomboter in een vleespan warm worden. Bak daarin onder af en toe schudden de moten paling mooi van kleur. Strooi peper en zout naar smaak op de palingmoten. Voeg de ui toe, de dragon, de tijm, het laurier poeder en de witte wijn. Leg het deksel op de pan als het bijna kookt en laat de moten in ongeveer 15 tot 20 minuten gaar worden. Roer de maizena met de room tot een glad papje. Neem de paling uit de pan en houd de moten warm op een voorverwarmde schotel. Bind het kooknat uit de pan met het maizena-room papje. Roer de peterselie, met naar smaak zout en peper en wat worcestersaus door de saus. Schenk daarvan een deel over de paling en serveer de rest in een sauskom erbij.