

PALING GERECHT MET BIER

Bier: Jever Fun (alcoholvrij)

BLINI MET PALING EN CRÈME FRAÎCHE



INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

- 10 blini's, kant-en-klaar
- 100 gram crème fraîche
- ¼ bosje bieslook
- zout en peper uit de molen
- 10 tranches gerookte paling, klein
- kaviaar zwart, of een vervanger daarvan
- Limon cress, eetbare bloemen (Koppert Cress)

BEREIDING EN PRESENTATIE

Verwarm de blini's lichtjes zoals aangegeven op verpakking. Maak mengsel van crème fraîche, de bieslook, zout en peper. Plaats een lepeltje crème op de blini's, leg er een plakje paling op. Decoreer met de cress, kaviaar, bieslook en bloem.

PALING GERECHT MET BIER

Bier: iKi bier of Museum Oogstbier (Weizen-type)

NORI KROEPOEK MET PALING EN WASABIMAYO



INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

- 10 nori kroepoekjes (of zeewierkroepoek)
- 1 klein bakje wakame salade (Japanse zeewier), uit laten lekken
- 10 tranches gerookte paling, klein
- 1 flesje Apollo mayo wasabi
- Ghoo cress en eetbare bloemen (Koppert Cress)

BEREIDING EN PRESENTATIE

Bak de nori kroepoekjes in de frituur voor. Spuit ze lichtjes in met wasabi mayo. Vul ze een met een klein beetje wakame salade. Plaats een plakje paling op de wakame, decoreer met de wasabi mayo, bloemetje en cress.

PALING GERECHT MET BIER

*Bier: Rodenbach Grand Cru (Vlaams Roodbruin)
of Museum Herfstbock*

3x GELAKTE PALING



INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

- 30 tranches gerookte paling, klein
- *Rode bieten lak*: 1 flesje Apollo Rode biet- honing glaze
- *Bierlak*: 200 gram rietsuiker, 50 gram water, 100 gram mild zoet bier, bijv. Westmalle Dubbel, 1 kaneelstokje, 2 jeneverbessen, sap van 1 limoen, zout en peper.
- *Oosterse palinglak*: 2 dl sojasaus, 1 dl gembersiroop, 1 geraspte limoenschil, sap van 1 limoen, stukje gember, 1 stengel citroengras.
- Diverse slasoorten
- Sechuan cress, Rock chives, Borage cress (Koppert Cress)

BEREIDING EN PRESENTATIE

Rode bieten lak: Lichtjes verwarmen, eventueel iets bietensap toevoegen

Bierlak: Kook alle ingrediënten zachtjes in een pan in. Let op: neem eerst de helft van het bier en voeg de andere helft op het laatst toe (om fijne biersmaak terug te brengen).

Oosterse palinglak: Alles mengen, lichtjes inkoken.

Leg de plakjes paling op een fijn rooster. Lak met de 3 verschillende warme lakjes. Herhaal dit zeker 3 keer. Plaats de paling op de bordjes en decoreer met verschillende cress en sla soorten.

PALING GERECHT MET BIER

Bier: Uddelaer IPA 4.0 (session IPA)

TARTAAR VAN RODE BIET MET GEROOKTE PALING



INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

- 500 gram gekookte rode bietjes, geschild
- 1 ui
- 1 friszure appel, granny smith
- zout en peper uit de molen
- olijfolie
- rode wijnazijn
- 20 tranches gerookte paling
- Basil cress (Koppert Cress)
- rode biet chips en rode biet koekjes, kant-en-klaar

BEREIDING EN PRESENTATIE

Snij de rode biet in zeer kleine blokjes, doe dit ook met de ui en appel. Meng alles en breng op smaak met zout, peper, een scheutje olijfolie en een scheutje azijn.

Plaats een ring op het bord en maak een tartaar in de vorm. Plaats de paling op de rode biet tartaar en decoreer met de cress, bietenchips en bietencrumble, gemaakt van bietkoekjes en wat olijfolie.

PALING GERECHT MET BIER

Bier: Pragt Rookbier

GEVULDE AVOCADO MET PALING



INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

- 5 kleine avocado's
- ½ komkommer
- 1 ui rood
- ½ bosje koriander
- 1 chilipeper (rode peper)
- ½ bosje radijs
- 1 venkel
- ½ bosje dille
- geroosterde amandelen
- olijfolie, sushi azijn, balsamico azijn
- 2 citroenen
- zout en peper uit de molen
- 20 tranches paling –
in blokjes gesneden
- Affila cress (Koppert)

BEREIDING EN PRESENTATIE

Halveer de avocado's voorzichtig en lepel het vruchtvlies eruit. Snij dit in kleine blokjes, snij ook de ui, de venkel, de komkommer en radijs in kleine blokjes. Snij de peper, wat koriander en dille fijn. Meng alles door elkaar en breng op smaak met citroensap, olijfolie, sushi azijn zout en peper. Vul de avocado's met de salade en dresseer de blokjes paling bovenop. Decoreer met cress. Schenk een mengsel van olijfolie met een drupje balsamico azijn langs het gerecht.

PALING GERECHT MET BIER

Bier: La Trappe Witte Trappist (witbier)

PALING IN HET GROEN

versie
2018



INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

- 30 tot 40 stukjes rauwe paling, vers ontveld, van circa 6 cm. 1 uur in ijskoud gezouten water spoelen, daarna droogdeppen.
- Apollo viskruiden
- Zwarte peper en zeezout uit de molen
- 100 gram roomboter
- flinke scheut droge witte wijn
- 1 teentje knoflook
- 1 à 2 sjalotjes, in blokjes gesneden
- ½ rode peper
- 2 dl room
- groene kruiden: ½ bosje bieslook, ½ bosje basilicum, ½ bosje koriander, ½ bosje waterkers, ½ bosje zuring, ¼ bosje munt
- 2 citroenen
- olijfolie

BEREIDING EN PRESENTATIE

Kruid de paling met de viskruiden en de peper. Laat de boter uitbruisen, bak de paling aan in de boter. Voeg de in kleine blokjes gesneden knoflook en sjalot toe. Blus af met witte wijn, laat even inkoken en voeg de room toe. Snij twee derde deel van de groene kruiden zeer fijn. Houdt één derde achter, maak daarvan een groene kruidensalade. Snij de rode peper zeer fijn. Voeg de helft van de fijngesneden kruiden toe aan de paling en laat langzaam garen. Haal de paling even uit de pan als ze gaar is. Voeg aan de saus de overige fijngesneden kruiden en het rode pepertje toe en blender de saus. Proef en breng nog verder op smaak met wat druppels citroen sap en zout.

Plaats de stukjes paling in een diep bord. Schenk de hete saus erover. Besprenkel met de overige groene kruiden en wat olijfolie en citroensap. Serveer de kruidensla op de paling. Serveer met lekker vers gebakken zuurdesem brood.

PALING GERECHT MET BIER

*Bier: Timmermans Lambicus Blance
(Lambiek met tarwe verrijkt)*

RÖSTI PALING



INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

- 10 kleine kruimige aardappels, geschild
- roomboter gesmolten
- bloem
- zout en peper uit de molen
- olijfolie
- 200 gram crème fraîche
- 1 rode peper fijn gesneden zonder zaad
- Salicornia cress en Basil cress (Koppert)
- 1 sjalotje, fijn gesneden
- 1 appel, granny smith, in reepjes gesneden
- 2 stronkjes witlof, pluk de kleine blaadjes
- 5 radijsjes, in plakjes gesneden
- 20 tranches gerookte paling

BEREIDING EN PRESENTATIE

Rasp de aardappeltjes in zeer dunne reepjes. Spoel ze niet maar meng ze met een klein beetje bloem en wat gesmolten boter, zout en peper.

Maak een bakpan of teppanyaki-plaat warm. Maak kleine, platte hoopjes van het aardappelmengsel en bak ze krokant af. Maak intussen een mengsel van de crème fraîche, sjalotjes, rode peper, salicornia cress en basil cress. Breng op smaak met een beetje zout. Plaats de rösti op een bordje, schep een lepeltje crème op de rösti. Beleg met tranches paling. Draai wat peper uit de molen op de paling. Decoreer met cress, reepjes appel, plakjes radijs en blaadjes witlof.

PALING GERECHT MET BIER

Bier: 't Goeye Goet Herfstbock, Museum

PALING KROKET

MET SAUSJE



INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

- Kant-en-klare palingkroketjes

Saus:

- 100 gram crème fraîche
- zout en peper uit de molen
- Limon cress

BEREIDING EN PRESENTATIE

Kant-en-klare palingkroketjes frituren.

Saus: meng crème fraîche met fijngesneden limon cress, zout en peper.