

# CHARLOTTE GEVULD MET GEROOKTE PALING EN HOLLANDSE GARNALEN OMWIKKELD MET KATENSPEK

[www.cercladesgourmets.nl](http://www.cercladesgourmets.nl)



## Ingrediënten

2 personen:

- 70 gr. gerookte palingfilet
- 35 gr. Hollandse garnalen
- 85 g doperwtten (evt. uit de diepvries)
- olijfolie, kerriepoeder
- 10 ml witte wijn
- 35 ml fond de volaille (gevogelbouillon)
- 2 plakken katenspek
- 1/3 eetlepel fijngehakte peterselie
- 2/3 eetlepels crème fraîche
- peper, zout
- ½ teen knoflook
- ½ sjalot
- enkele takjes peterselie voor de garnering
- olijfolie

## Bereiding

1. Snijd de paling en 2/3 van de garnalen fijn tot een tartaar. Meng er zeer fijngehakte sjalot, knoflook en
2. peterselie door, alsook de crème fraîche. Breng op smaak met peper en zout.
3. Maak evt. met behulp van een steker of anderszins 2 rondjes van deze tartaar en omwikkel ze met katenspek.
4. Doperwttencrème – Smoor de doperwtten in weinig olijfolie en met een snufje kerriepoeder, zout en peper en blus af met de witte wijn. Laat dit indampen. Voeg de gevogelbouillon toe en laat de doperwtten gaar koken.
5. Maal de massa fijn met een staafmixer en draai het daarna door een passe-vite of pers het door een metalen passeerzeef door middel van een pollepel!
6. Breng, indien nodig, verder op smaak met peper en zout.

## Presentatie

Plaats het taartje op een koud bord, besprenkel het met wat olijfolie. Garneer met de rest van de garnalen en een takje peterselie en ga speels om met de doperwttencrème.