



### **Artisjokken overbrugd met gerookte paling**

**Benodigheden:** 1 gemarineerde artisjokkenhart (met steel) p.p., ½ pak Tramezinni, 500 gram gerookte palingfilets, zestes van 2 citroenen, 200 cc crème fraîche, 1 granaatappel, 1 rijpe avocado, 50 gram Panko, 2 doosjes Affila Cress.

Kleine steker.. Toaster. Kleine spuitzak.

Twintig kleine ronde geitenkaasbolletjes door de Wasabi sesamzaad gerold, 1 ei. Kaviaar.

**Werkwijze:** 2 à 3 plakken tramezinni brood roosteren, in 20 plakken van 3 cm breed snijden. Aan de buitenkant 1 **gat uitsteken** met een appelboor zodat de steel van de artisjokken er door heen kan.

Er bovenop gerookte palingfilet leggen met daarop een bolletje **crème fraîche** gemengd met **gepureerde avocado**, de rest van de crème op de borden spuiten.

Daarop heel subtiel wat Panko strooien, enkele granaatpitten, citroen zestes en een takje Affila Cress.

**Gemarineerde artisjokken harten met steel** voorzichtig uit de potten halen, de onderkant recht snijden. De geroosterde plak brood **met paling** op de steel plaatsen. (thuis bv. met een saté prikker)

Op de borden plaatsen en garneren met de rest van de crème en een takje Affila Cress.

Van zachte geitenkaas 20 kleine bolletjes maken, door het eiwit halen en vervolgens door de Wasabi sesamzaad rollen. Door midden snijden en op het bord leggen. Garneren met kaviaar.

Wijnsuggestie:



**Peter Yealands Sauvignon Blanc**

In deze verfijnde Sauvignon Blanc proef je verse kruiden en passiefruit. Hij heeft prachtige, super verfrissende smaak met een lange, mooir nasmaak. Een lekkere witte wijn.



**Paling – Gebakken**

- Bergerac (wit)
- Côtes de Saint-Mont (wit)
- Montravel
- Sylvaner (Franken)

**Paling – Gerookt**

- Bourgogne Aligoté
- Gewürztraminer (Elzas)
- Grauburgunder (Baden)
- Pinot gris, pinot grigio

- Sherry (fino)

Paling – Gestoofd

- Pinot blanc, pinot bianco
- Colombard-Chardonnay (Australië, Zuid-Afrika)

Paling – Pannetje ... met peterseliesalade

- Blaye (wit)
- Corbieres (rose)
- Gros plant du pays Nantais