



Paling bitterbal badend in een spiraal

Benodigheden bitterbal: 60 gram margarine, 80 gram bloem, 360 gram vis fond, sap van 2 limoenen, 1 visbouillonblokje, ½ venkel, 300 gram gerookte paling. Bloem, Anglaise, Panko.

Spiraalsaus van een ½ liter melk, 400 cc crème fraîche, doosje gedroogde roux, mespunt Paella kruiden, 2 theelepels mosterd, sap van 1 citroen, smaakstoffen.
Twee kleine spuitzakken.

Twee doosjes gemarineerde zeewier. 2 doosjes Tuinkers. Twee sneetjes verkruimelde roggebread. 1 doosje Goji bessen.

Werkwijze: Halve venkel in brunoise snijden en vijf minuten blancheren, koud spoelen en drogen. Drie honderd gram paling in brunoise snijden.

In een **passende casserole** de margarine smelten, casserole van het vuur halen, bloem in een keer toevoegen en met de **spatel** vermengen. Op **een zacht vuur** twee minuten **droog koken** zodat de zetmeelkorrels openspringen. **Vis fond** erbij doen en **met de garde** alroerende aan de kook brengen. Op smaak brengen.

Verfijnen met het limoensap, venkel en de paling.

Storten op een snijplank en met behulp van een kleine ijsknijper, **24 bolletjes** maken.

Met natte handen de bolletjes modelleren, door de **bloem** halen, dan door **de anglaise** (losgeslagen 6 eieren, zout, olijfolie) en als laatste door **de Panko** halen.

Spiraalsaus; Melk aan de kook brengen, crème fraîche, smaakstoffen, mespunt Paella kruiden toevoegen en weer aan de kook brengen.

Voorzichtig de **roux korrels** (Mehlschwitze) erbij doen en naar de juiste spuitbare dikte brengen. **(Men kan hiervoor ook allesbinder gebruiken)**

Koud zetten in een bak met water en **regelmatig** met de garde roeren om velvorming tegen te gaan. **Roggebrood** fijnhakken. **Tuinkers** beschaafd knippen.

Opmaak: Op warme borden een spiraal spuiten van de saus over het hele bord met in het midden een lepeltje zeewier met daarop de gefrituurde paling bitterbal.

Tussen de spiraal ringen, het **roggebrood**, **Goji bessen** en **tuinkers** strooien.