

## VIS VAN DE MAAND JULI

# Gerookte paling op toast met citroencrème en Granny Smith



# Gerookte paling op toast met citroencrème en Granny Smith

VOORGERECHT • 4 PERSONEN • 0-20 MINUTEN

## Ingrediënten

- 4 gerookte palingfilets
- 1/2 voorgebakken ciabattabrood
- 2 tot 3 eetlepels olijfolie
- 4 eetlepels crème fraîche
- Rasp en sap van een halve citroen
- 1 Granny Smith, julienne gesneden
- 1 bosje kervel
- (Verse) peper



## Bereiding

Besprenkel de appel met citroensap om verkleuren te voorkomen. Roer het citroenrasp door de crème fraîche en breng op smaak met (verse) peper.

Snijd de ciabatta in de lengte in 4 dunne plakken, besmeer beide kanten van het brood met olijfolie en bak ze krokant in een koekenpan. Verdeel de citroenroom over 4 sneetjes toast en beleg met de paling. Garneer met de appel en een plukje kervel.



Kijk voor meer inspiratie op  
[www.verrasjesmaakmetvis.nl](http://www.verrasjesmaakmetvis.nl)