

# Paling met tartaar van rode bieten en spicy jonge geiten kwark

## INGREDIËNTEN 4-6 PERSONEN

Gerookte paling van Jan de Waard Visserij

### BIETENTARTAAR

1 gesnipperde ui

1 teentje knoflook

Palingolie N° 1 van IntelligentFood

2 rode bieten van de Mengelmoestuin

### SPICY JONGE GEITEN KWARK

100 ml jonge geiten kwark van Booij

Kaasmakerij

Paar eetlepels tabasco

Enkele blaadjes verse basilicum

Zout en peper naar smaak

Rode bietjes en paling zijn een klassieke combinatie. Door de spicy jonge geiten kwark krijgt het gerecht een moderne twist. Paling is een super de luxe ingrediënt. Gerookte forel en makreel doen het ook prima in dit gerecht en zijn iets vriendelijker in de portemonnee.

### BEREIDINGSTIJD 20 MINUTEN

Bak de gesnipperde ui en knoflook in 3 minuten op in een pan met een scheutje palingolie. Haal ze van het vuur.

Schil en snijd de rode bieten in kleine stukjes, kook ze al dente en voeg de bieten met de gebakken uien samen en meng goed. Voeg zout en peper naar smaak toe.

Meng de geitenkwark met de tabasco naar smaak. Het mengsel mag best een beetje pittig worden.

Snijd de paling in rechthoekige delen.

Schik de tartaar met behulp van een steekring op de borden. Schik de paling bovenop de tartaar. Spuit de geitenkwark met behulp van een spuitzak in kleine dotjes op de borden. Of gebruik 2 theelepels om quanelles (ovale bolletjes) te maken. Garneer het geheel met verse basilicum.

### Waar doe je je inkopen? (contactgegevens zie p. xxx)

Gerookte paling & palingolie: IntelligentFood, Rotterdam

Groenten: Mengelmoestuin, Bergambacht

Jonge geiten kwark: Booij Kaasmakerij Groot Ammers

### Alternatieve producten uit de supermarkt

Gerookte paling – vervang door gerookte forel of gerookte makreel

Palingolie – extra virgine olijfolie

De overige ingrediënten zijn in de meeste supermarkten te koop. Vervang de geitenkwark indien nodig door kwark van koeienmelk.