**Paling in tomatenroomsaus**

panklare paling

verse tijm

[groentebouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm)

room

boter

paprikapoeder

sjalotjes

verse knoflook

kerstomaatjes

kastanjechampignons

tomatenconcentraat

rode puntpaprika’s
peper & zout

Bak de palingmoten in boter tot ze bruin kleuren. Kruid ze met peper en zout.

Sauteer in een diepe pan: fijngesneden sjalotjes, vers gesneden knoflook, op ringen gesneden puntpaprika’s, gevierendeelde kastanjechampignons en een paar kerstomaatjes. Kruid met geritste tijm, peper en zout. Voeg room, tomatenpuree en [**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm) toe. Laat even inkoken.

Voeg de gebakken de palingmoten toe en laat nog een paar minuten sudderen op een laag vuur tot ze volledig gaar zijn. Breng op smaak met zacht paprikapoeder. Serveer met frietjes en mayonaise.