**Paling matelote**

paling
vloeiende bloem
boter
peper & zout
sjalot
spekjes
knoflook
peterselie

tijm
rozemarijn
laurier
rode wijn
[visfumet](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)
champignons
room
citroensap
cognac

Hak de gekuiste paling in moten. Bestuif met vloeiende bloem en bak ze rondom aan in boter. Kruid met peper en zout. Leg de palingmoten in een kasserol.

Bak fijngehakte sjalot, spekjes, geplet knoflook en gehakte peterselie in boter. Kruid met, tijm, rozemarijn, peper en zout. Meng dit met de paling.

Voeg een laurierblad toe en dompel de paling onder in rode wijn en [**visfument**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm). Laat op zacht vuur een twintigtal minuutjes garen. Controleer regelmatig. De moten moeten gaar zijn, maar mogen net niet van de graat vallen.

Bak ondertussen gesneden champignons in boter.

Haal de palingmoten uit de saus en zeef deze. Voeg room en citroensap toe. Bind de saus. Breng op smaak.

Doe de paling met de champignons in de saus, voeg een scheut cognac toe en laat even sudderen.

Werk af met gehakte peterselie. Je kan dit gerecht opdienen met een aardappelbereiding naar keuze.