**Paling in het groen**

palingmoten

sjalotten

knoflook

spinazie

kervel

platte peterselie

munt

potje zurkel

waterkers

gedroogde marjolein

bieslook

citroenmelisse

dragon

salie

basilicum

dille

witte wijn

[visfumet](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)

boter

citroen

peper en zout

Kuis de spinazie en de verse kruiden. Bak de gesnipperde sjalotjes met de geplette knoflook in boter. Doe de palingmoten erbij en laat aanbakken.

Voeg witte wijn, gedroogde marjolein en [**visfumet**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm) toe en laat zonder deksel minstens 20 minuten stoven tot de paling gaar is.

Blancheer de verse kruiden en de spinazie. Koel af onder stromend koud water.

Neem de palingmoten uit de pan en zet ze afgedekt weg. Voeg de geblancheerde kruiden en de spinazie toe aan het kookvocht. Mix kort met de handmixer tot alle vezels gebroken zijn. Laat even doorkoken.

Indien gewenst kan je de saus binden met wat vloeiende bloem, opgelost in water. Breng op smaak met peper en zout.

Voeg de paling toe, meng en breng op temperatuur. Serveer met [**frietjes**](https://www.creatief-koken.be/basis/5530.htm) of gebakken krieltjes.