**Paling in champignonroomsaus**

paling, panklaar

witte champignons

vloeiende bloem

boter

kippenbouillonblokje

witte wijn

room

worcestersaus

knoflookpoeder

uienpoeder

peper en zout

**Voorbereiding.** Snijd de champignons in schijfjes. Snijd de paling in moten van 2 à 3 cm. Bestuif ze met vloeiende bloem. Kruid met peper en zout.

**Bereiding.** Smelt en verhit een flinke klont boter in een pan. Bak de stukken paling rondom bruin in 5 à 6 minuten. Haal de paling uit de pan en zet afgedekt en warm weg. Deglaceer de pan met een beetje water. Zeef het braadvocht en bewaar het.

Verhit de pan opnieuw met een klont boter. Bak de schijfjes champignon tot ze mooi kleuren. Giet er het bewaarde braadvocht bij en een half glas witte wijn. Vul aan met een fles culinaire room. Kruid met peper, zout, knoflookpoeder, uienpoeder, een verbrokkeld kippenbouillonblokje en een scheutje worcestersaus naar smaak.

Laat inkoken tot een dikke saus, of bind de saus met wat vloeiende bloem opgelost in water.

Schep de paling bij de saus en roer goed om. Laat nog een paar minuutjes sudderen op laag vuur. Controleer of het vlees vlot van de graat loskomt. Dien op met puree of frietjes naar keuze.