**Lamproie à la bordelaise**

lamprei of paling
bourdeaux wijn
laurier
tijm
ui
wortel
knoflook
kruidnagel

preiwit
sjalotjes
jambon de Bayonne
boter
olijfolie
vloeiende bloem
aardappelen
bladpeterselie
grof boerenbrood
peper en zout

Snijd de vismoten in stukken van ongeveer 5 cm lang. Marineer de vis in bordeauxwijn, samen met een kruidentuiltje van laurier en tijm, grof gesneden ui en wortel, geplette knoflookteentjes en een paar kruidnagels. Kruid met peper en zout en zet de schotel een uurtje in de koelkast.

Haal de vis uit de marinade, laat uitlekken en zet de moten afgedekt en koel weg.

Kook de marinade ongeveer 20 minuten op gemiddeld vuur. Zeef de bereiding en giet ze in een kasserol.

Snijd een stuk preiwit per bord op ongeveer 8 cm lang. Hak een paar sjalotjes fijn. Snijd een paar plakjes jambon de Bayonne op reepjes. Druk een paar knoflookteentjes door een knoflookpers.

Bak de preistaven in een mengeling van boter en olijfolie. Voeg de sjalotjes en het geplette knoflook toe. Doe even later de hamreepjes erbij in de pan en tot slot de stukken lamprei.

Bak die rondom aan, gedurende een paar minuutjes. Bestuif de bereiding met vloeiende bloem, meng goed, laat nog even bakken en giet alles daarna bij de ingekookte marinade.

Giet er wijn bij tot alles ondergedompeld is, meng goed en laat een half uurtje tot 45 minuten sudderen tot de vis gaar is. Bak ondertussen gekookte aardappelen in een pan met boter en gekruid met zout.

**In het bord**. Kies voor diepe borden. Schep een paar stukken lamprei in het bord, met een preistaaf en een paar stukjes gebakken aardappel. Overgiet met een pollepel saus en werk af met sneetjes boerenbrood. Werk af met een plukje peterselie.