RECEPT

Bietentortilla met gerookte paling, appel en kappertjes

4 personen · 10 minuten



Ik hou van paling – ikhouvanpaling.nl (recept en oorspronkelijke foto)

Gerookte paling is zacht en vol van smaak. In deze bietentortilla krijgt hij gezelschap van knapperige appel, frisse zure room en een paar zilte kappertjes. Een lunch die in tien minuten op tafel staat.

Ingrediënten voor 4 personen

- 200 g gerookte palingfilet
- 4 bietentortilla's
- 100 g gemengde sla
- 1 friszure appel
- 4 eetlepels zure room
- 2 eetlepels kappertjes
- Peper en zout naar smaak

Bereiding

1. Laat de kappertjes uitlekken en roer ze door de zure room. Proef en voeg naar smaak peper en zout toe.
2. Snijd de appel in kleine stukjes en verdeel de palingfilet in hapklare stukken.
3. Leg de vier bietentortilla's naast elkaar. Verdeel de sla, appel en paling over het midden en schep op elke tortilla wat kappertjesroom.
4. Vouw de tortilla's om de vulling en zet ze vast met een prikker. Serveer meteen, dan blijft de appel lekker knapperig.

Verkrijgbaar bij Volendammer Vishandel Mop: Gerookte Palingfilet