



Hapjes

## **Gerookte palingmousse met een notenkoekje**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

#### **Voor de palingmousse**

200 gram gerookte palingen (in stukken)  
100 gram zure room (+ extra om af te werken)  
1 eetlepel peterselie (fijnggehakt)  
1 eetlepel bieslook (fijnggehakt)  
snuifje cayennepeper  
takje kervel (enkele)

#### **Voor het notenkoekje**

1 pak filodeeg  
30 gram walnoten (fijnggehakt)  
1 eierdooier

### **Bereidingswijze**

Snij het deeg in driehoekjes en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Strijk het deeg in met het eigeel en bestrooi met de gehakte noten. Strijk over de noten opnieuw eigeel en zet 10 minuten in een voorverwarmde oven van 200° C.

Mix de stukjes paling en de zure room glad. Roer er de fijngehakte kruiden door. Zet koel.

Serveer de mousse in glaasjes. Werk af met het notenkoekje, de kervel en een toefje zure room. Bestrooi met cayennepeper.

