Hoofdgerechten / Portugal

Bacalhau à bras



Gezouten kabeljauw met luciferaardappeltjes en ei dat alles bindt zonder een omelet te worden.

Tijd 55 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 500 g Gezouten kabeljauw – een dag geweekt
- ☐ 700 g Aardappelen — in luciferstokjes
- ☐ 8 stuks eieren
- ☐ 2 stuks uien - in dunne plakjes gesneden
- ☐ 3 teentjes knoflook
- ☐ 80ml Olijfolie
- ☐ 80 g Zwarte olijven
- ☐ 6 takjes peterselie
- ☐ 600 ml Olie om te frituren
- ☐ Zout en peper — naar wens

Zo maak je het.

01 Pocheer de geweekte kabeljauw gedurende vijf minuten, laat hem afkoelen en trek hem met de hand in vlokken, waarbij je het vel en de botten weggooit. Met de hand in plaats van met een vork: zo worden kleine botjes gevonden.

02 Frituur de aardappelluciferstokjes op 180 °C goudbruin, in batches. Laat ze uitlekken op een rooster en zout ze.

03 Fruit de ui in een ruime pan tien minuten in de olijfolie tot ze zacht en zoet is. Voeg de laatste minuut de knoflook toe.

04 Voeg de kabeljauw toe en verwarm deze gedurende drie minuten, doe dan de aardappel erbij en schep om.

05 Haal de pan van het vuur, giet de losgeklopte eieren erbij en roer een halve minuut zonder te stoppen, tot ze romig worden. Strooi de peterselie en olijven erover.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: MollySVH / CC BY 2.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / bacalhau-a-bras