



Bacalhau à Brás

Klassiek Portugees gerecht van geplukte gezouten kabeljauw met fijne aardappelreepjes, ui en zachte roereieren. Stevig comfortfood uit de volkswijken van Lissabon.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	25'	4	Vis

Ingrediënten

400 g gezouten kabeljauw (bacalhau), minimaal 24 uur ontzout
400 g vastkokende aardappelen
2 grote uien
3 teentjes knoflook
6 eieren
4 eetlepels olijfolie
1 laurierblad
60 g zwarte olijven
Een handvol verse platte peterselie

Bereidingswijze

- 1.** Ontzout de kabeljauw minstens 24 uur op voorhand: leg hem volledig onder koud water en ververs het water om de 6 tot 8 uur, minstens 3 tot 4 keer.
- 2.** Breng een ruime pot water aan de kook. Voeg de kabeljauw toe, zet het vuur laag en laat 10 minuten zachtjes pocheren. Haal de vis eruit en laat afkoelen. Pluk het visvlees daarna in fijne vlokjes en verwijder alle graten en het vel.
- 3.** Schil de aardappelen en snijd ze in flinterdunne reepjes van ongeveer 3 mm (julienne). Bak ze in ruim olijfolie of frituurvet goudbruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier.
- 4.** Snijd de uien in halve ringen en hak de knoflook fijn. Verhit 4 eetlepels olijfolie in een ruime koekenpan op matig vuur. Voeg de ui, knoflook en het laurierblad toe en stoof ze in 8 minuten glazig zonder te kleuren.
- 5.** Voeg de kabeljauwvlokjes toe aan de pan en bak 3 minuten mee op matig vuur.
- 6.** Schep de gebakken aardappelreepjes erdoor en meng voorzichtig.
- 7.** Klop de eieren los en kruid met vers gemalen zwarte peper. Giet het eimengsel over de pan en roer rustig op laag vuur tot de eieren net gestold maar nog smeugig zijn, circa 2 tot 3 minuten. Haal de pan van het vuur zodra de eieren bijna gaar zijn, want ze garen nog na.
- 8.** Verwijder het laurierblad. Werk af met de zwarte olijven en de grof gehakte peterselie. Dien meteen op.

Tip

Zorg dat de aardappelreepjes echt krokant zijn voor je ze toevoegt. Voeg ze zo laat mogelijk toe zodat ze niet weekworden in de pan. De smeugigheid van het gerecht zit hem in de eieren: haal de pan vroeg genoeg van het vuur.

Lekker met

Een eenvoudige groene salade met citroendressing past hier goed bij.

Dranktip

Schenk er een frisse Portugese witte wijn bij, zoals een Vinho Verde of een Alentejo branco.