



Brandade de morue (kabeljauwpuree uit de oven)

Een romige gratin van gezouten kabeljauw met aardappel, look en olijfolie, gegratineerd tot goudbruin. Een geliefde klassieker uit het zuiden van Frankrijk.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	25'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

500 gr gezouten kabeljauw
500 gr kruimige aardappelen
150 ml olijfolie
150 ml volle melk
3 teentjes look
1 laurierblad

1 snuifje nootmuskaat
2 el paneermeel
het sap van een halve citroen
versgemalen zwarte peper
zout (naar behoefte)

Bereidingswijze

- 1.** Leg de gezouten kabeljauw 24 uur op voorhand in een grote kom koud water. Ververs het water minstens drie keer zodat het overtollige zout volledig verdwijnt. Laat de vis uitlekken.
- 2.** Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke stukken. Kook ze gaar in licht gezouten water, ongeveer 20 minuten. Giet af en stamp ze meteen fijn tot een droge puree. Zet apart.
- 3.** Doe de uitgelekte kabeljauw in een diepe pan samen met de melk, het laurierblad en 1 gepeld teentje look. Breng zachtjes aan de kook en pocheer de vis op een laag vuur gedurende 8 tot 10 minuten tot het visvlees gemakkelijk uit elkaar valt.
- 4.** Haal de kabeljauw uit het pocheervocht. Bewaar de pocheermelk. Verwijder alle graten en velletjes en pluis de vis fijn met een vork.
- 5.** Snijd de 2 resterende teentjes look fijn. Verwarm de olijfolie op een zacht vuur en laat de look er 2 minuten in zweten zonder te kleuren.
- 6.** Meng de uitgeplozen kabeljauw door de aardappelpuree. Klop er vervolgens beetje bij beetje de warme lookolie en enkele eetlepels pocheermelk door tot u een smeuge, samenhangende massa bekomt.
- 7.** Kruid de brandade met nootmuskaat, versgemalen zwarte peper en het citroensap. Proef en voeg enkel zout toe indien nodig, want de kabeljauw is van nature al zout.
- 8.** Verwarm de oven voor op 200 graden (boven- en onderwarmte). Verdeel de brandade gelijkmatig over een ingevette ovenschaal en strijk de bovenkant glad. Bestrooi met paneermeel.
- 9.** Gratineer de brandade 20 tot 25 minuten in het midden van de oven tot de bovenkant mooi goudbruin kleurt. Laat even rusten voor het serveren.

Tip

Zorg ervoor dat zowel de olijfolie als de pocheermelk warm zijn wanneer u ze door de puree klopt. Dat zorgt voor een smeugiger en homogener eindresultaat.

Lekker met

Geroosterd stokbrood en een frisse groene salade.

Dranktip

Een droge witte wijn uit de Languedoc, zoals een Picpoul de Pinet, past uitstekend bij de ziltige tonen van de kabeljauw.

Ontdek meer recepten op kookpot.be