

KABEL JAUWBRANDADE



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** 24 uur - **Koken :** 20 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 PERSONEN

- 1 kg kabeljauw - 1 ui - 3 teentjes knoflook - 200 ml olijfolie - 100 tot 150 ml lauwe melk - 2 snufjes nootmuskaat - sap van 1 citroen - zout en versgemalen peper

1. Snijd de kabeljauw in stukken. Doe de stukken in de rvs-kom en bedek ze met koud water. Stel het EXPERT-programma in op 15 minuten/snelheid 0/90 °C.

2. Pel de ui en snijd deze in vieren. Laat de gare kabeljauw uitlekken, verwijder het vel en de graten en verdeel de vis vervolgens met een vork in grove stukken. Doe de stukken in de schoongemaakte rvs-kom met de ui en de gepelde en doormidden gesneden teentjes knoflook. Stel het EXPERT-programma in op 5 minuten/snelheid 12/50 °C. Voeg na 1 minuut geleidelijk via de opening in de deksel zoveel van de olijfolie en de lauwe melk toe tot een gelijkmatige structuur verkregen wordt. Voeg peper toe en desgewenst wat zout.

3. Voeg ten slotte de nootmuskaat en het citroensap toe.

Tip van de chef :

De echte brandade wordt zonder aardappelen bereid. Maar niets let u om deze schotel op te dienen met aardappelpuree (zie blz. 178).

© foto's Sandra Mahut

© Hachette Livre (Marabout) 2016