



## Bacalhau à Brás

*Klassiek Portugees gerecht van geplukte kabeljauw met fijne aardappelreepjes, ui en zachte roereieren. Comfortfood uit Lissabon.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>25'</b>	<b>20'</b>	<b>4</b>	<b>Vis</b>

### Ingrediënten

400 g gezouten kabeljauw (bacalhau), vooraf ontzout  
400 g vastkokende aardappelen  
2 grote uien  
3 teentjes look  
6 eieren  
4 eetlepels olijfolie  
1 laurierblad  
Handvol zwarte olijven  
Verse peterselie

Peper

Eventueel wat zout

## Bereidingswijze

---

1. Ontzout de kabeljauw op voorhand (24 u in koud water, meermaals water verversen). Kook hem daarna 10 minuten, laat afkoelen en pluk in fijne vlokjes, verwijder graten en vel.
2. Schil de aardappelen en snijd ze in heel dunne reepjes (julienne). Frituur of bak ze goudgeel in olie en laat uitlekken op keukenpapier.
3. Versnijd de ui in halve ringen en de look fijn. Stoof ze glazig in 4 eetlepels olijfolie met het laurierblad, ongeveer 8 minuten op matig vuur.
4. Voeg de kabeljauwvlokjes toe en bak 3 minuten mee.
5. Meng de gebakken aardappelreepjes erdoor.
6. Klop de eieren los, kruid met peper en giet over het geheel. Roer zacht op laag vuur tot de eieren net gestold maar nog smeug zijn (2 minuten).
7. Werk af met zwarte olijven en gehakte peterselie. Dien meteen op.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)