



## 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 (of verse kabeljauw met extra zout)  
500 gr kruimige aardappelen  
150 ml olijfolie  
150 ml melk  
3 teentjes look  
1 laurierblad

1 snuf nootmuskaat  
2 el paneermeel  
1 citroen  
peper

## Bereidingswijze

---

1. Als je gezouten kabeljauw gebruikt, laat die dan 24 uur ontzouten in koud water dat je enkele keren ververst.
2. Schil de aardappelen, snijd ze in stukken en kook ze gaar in gezouten water. Giet af en stamp ze fijn.
3. Doe de kabeljauw in een pan met de melk, de laurier en een teentje look. Pocheer zachtjes 8 tot 10 minuten tot de vis uit elkaar valt.
4. Haal de vis uit het pocheervocht, verwijder eventuele graten en velletjes en pluis de vis uit.
5. Verwarm de olijfolie zacht met de fijngehakte look zonder ze te laten kleuren.
6. Meng de uitgeplozen vis met de aardappelpuree en klop er beetje bij beetje de warme lookolie en wat pocheermelk door tot een smeelige massa.
7. Kruid met nootmuskaat, peper en een scheutje citroensap. Voeg alleen zout toe indien nodig.
8. Verwarm de oven voor op 200 graden. Verdeel de brandade over een ovenschaal en bestrooi met paneermeel.
9. Gratineer 20 tot 25 minuten tot de bovenkant goudbruin is. Serveer met geroosterd stokbrood en een groene salade.