



## Pastéis de bacalhau (Portugese bacalaokoekjes)

*Krokante gefrituurde koekjes van gezouten kabeljauw en aardappelpuree, een klassieker uit de Portugese keuken die je warm of koud kunt serveren.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>40'</b>	<b>20'</b>	<b>4</b>	<b>Voorgerechten &amp; hapjes</b>

### Ingrediënten

400 gr gezouten kabeljauw (bacalhau), 24 u ontzout  
500 gr kruimige aardappelen  
2 eieren  
3 el fijngehakte peterselie  
1 kleine ui, zeer fijngesneden  
2 teentjes look, geperst

snuf nootmuskaat

peper naar smaak

1 liter zonnebloemolie om te frituren

## Bereidingswijze

---

1. Verwissel het weekwater van de kabeljauw enkele keren gedurende 24 uur zodat het overtollige zout verdwijnt.
2. Kook de ontzoute kabeljauw 10 minuten in ruim water, giet af en laat afkoelen. Verwijder de graten en het vel en pluk het visvlees fijn.
3. Kook de geschilde aardappelen in stukken gaar in gezouten water, giet af en stamp tot een droge puree. Laat lichtjes afkoelen.
4. Meng de puree met de geplukte kabeljauw, de fijngesneden ui, look en peterselie.
5. Roer de eieren erdoor en breng op smaak met nootmuskaat en peper. Proef eerst voor je zout toevoegt, de vis is vaak al zout genoeg.
6. Vorm met twee lepels quenelles (ovaaltjes) van het mengsel.
7. Verhit de olie tot 170 graden en frituur de koekjes in kleine porties goudbruin, ongeveer 3 tot 4 minuten.
8. Laat uitlekken op keukenpapier en serveer warm met een frisse salade of een partje citroen.

---

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