Pastéis de bacalhau (Portugese kabeljauwkoekjes)

Krokante gefrituurde koekjes van gezouten kabeljauw en aardappelpuree, een echte klassieker uit de Portugese keuken. Je serveert ze warm als hapje of voorgerecht, maar ze smaken ook koud uitstekend.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	**20'**	**4**	**Aperitief & hapjes**

Ingrediënten

400 gr gezouten kabeljauw (bacalhau), 24 uur ontzout in koud water

500 gr kruimige aardappelen, geschild en in stukken

2 eieren

3 el fijngehakte bladpeterselie

1 kleine ui, zeer fijn gesnipperd

2 teentjes knoflook, geperst

een snuf nootmuskaat

versgemalen zwarte peper naar smaak

1 liter zonnebloemolie om te frituren

Bereidingswijze

1. Leg de gezouten kabeljauw 24 uur in een ruime schaal met koud water. Wissel het water minstens 3 tot 4 keer om het overtollige zout te verwijderen.

2. Giet de ontzoute kabeljauw af en kook hem 10 minuten in ruim, vers water zonder zout. Giet af en laat afkoelen. Verwijder daarna alle graten en het vel en pluk het visvlees fijn met een vork.

3. Kook de aardappelstukken gaar in gezouten water, giet af en stamp ze tot een droge, gladde puree. Laat de puree lichtjes afkoelen zodat de eieren later niet stollen bij het mengen.

4. Meng de puree met de geplukte kabeljauw, de gesnipperde ui, de knoflook en de peterselie.

5. Roer de eieren erdoor en breng het mengsel op smaak met nootmuskaat en peper. Proef voor je zout toevoegt: de vis is doorgaans al zout genoeg.

6. Vorm met twee eetlepels ovale quenelles van het mengsel en leg ze op een bord.

7. Verhit de zonnebloemolie in een diepe pan of frituurpan tot 170 graden. Frituur de koekjes in kleine porties van 3 tot 4 minuten tot ze rondom goudbruin en krokant zijn.

8. Schep ze uit de olie met een schuimspaan en laat uitlekken op keukenpapier. Serveer warm.

Tip

Zorg dat de aardappelpuree zo droog mogelijk is voor je de andere ingrediënten mengt. Een te vochtig mengsel geeft koekjes die uit elkaar vallen tijdens het frituren. Giet de aardappelen na het koken even terug in de droge, warme pan om het laatste vocht te laten verdampen.

Lekker met

Serveer met een partje citroen en een frisse groene salade of zelfgemaakte aioli.

Dranktip

Een frisse Portugese Vinho Verde of een droge, lichte witWijn past perfect bij de zilte smaak van de kabeljauw.