



## Bacalhau à Gomes de Sá

*Een klassieke Portugese ovenschotel van stokvis met aardappel, ui en ei. Rijk, hartig en typisch voor de keuken van Porto.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>25'</b>	<b>35'</b>	<b>4</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

- 500 gr ontzoute stokvis (bacalhau)
- 800 gr vastkokende aardappelen
- 3 uien, in ringen
- 3 teentjes look, fijngehakt
- 4 hardgekookte eieren
- 100 gr zwarte olijven
- 100 ml olijfolie
- 1 handvol verse peterselie, gehakt
- 1 laurierblad

1 snuifje peper

## Bereidingswijze

---

- 1.** Kook de ontzoute stokvis kort in water, laat afkoelen en pluk hem in grove vlokken zonder graten.
- 2.** Kook de aardappelen gaar en snijd ze in schijfjes.
- 3.** Verhit een deel van de olijfolie en stoof de uien met de look en het laurierblad zacht en zoet.
- 4.** Meng in een ovenschaal de stokvis, de aardappelschijfjes en het uienmengsel voorzichtig door elkaar.
- 5.** Bestrooi met peper en schenk de rest van de olijfolie erover.
- 6.** Bak in een op 200 graden voorverwarmde oven ongeveer 20 minuten tot de bovenkant lichtbruin is.
- 7.** Werk af met partjes hardgekookt ei, de zwarte olijven en verse peterselie.

---

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