Bacalhau à Gomes de Sá

Een klassieke Portugese ovenschotel van gezouten en gedroogde kabeljauw met aardappelen, ui en hardgekookte eieren. Rijk, hartig en typisch voor de keuken van Porto.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	**50'**	**4**	**Ovenschotel**

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. Breng een ruime pot water aan de kook en gaar de ontzoute kabeljauw op een zacht vuur gedurende 8 tot 10 minuten. Laat de vis afkoelen, verwijder vel en graten en pluk het visvlees in grove vlokken.

2. Kook de aardappelen in gezouten water gaar. Laat ze afkoelen en snijd ze in schijfjes van ongeveer een halve centimeter dik.

3. Kook de eieren hard in kokend water gedurende 10 minuten. Laat ze schrikken onder koud water, pel ze en snijd ze in kwartjes.

4. Verhit de helft van de olijfolie in een ruime pan op een matig vuur. Voeg de uien, de knoflook en het laurierblad toe en stoof alles gedurende 15 minuten zacht en goudgeel. Verwijder het laurierblad.

5. Verwarm de oven voor op 200 graden.

6. Schep in een ingevette ovenschaal de kabejauwvlokken, de aardappelschijfjes en het uienmengsel voorzichtig door elkaar. Breng op smaak met versgemalen zwarte peper en schenk de rest van de olijfolie gelijkmatig erover.

7. Bak de schotel in de voorverwarmde oven gedurende 20 minuten tot de bovenkant lichtbruin kleurt.

8. Haal de schotel uit de oven en werk af met de kwartjes hardgekookt ei, de zwarte olijven en de gehakte bladpeterselie. Serveer onmiddellijk.

Tip

Ontzoute kabeljauw is te koop bij Portugese of Spaanse delicatessenzaken. Controleer voor gebruik altijd of de vis voldoende ontzout is: proef een klein stukje. Is hij nog te zout, leg hem dan nog enkele uren in vers water.

Lekker met

Een groene salade met een lichte citroendressing past goed bij deze hartige schotel.

Dranktip

Schenk er een droge Portugese witte wijn bij, zoals een Vinho Verde of een Alvarinho.