

Brandade



*Let op een dag voor de bereiding de kabeljauwfilet zouten en wegzetten in de koelkast.

INGREDIENTEN voor 4 personen

400 gr kabeljauwfilets
1 grote knolselderij
6 tenen knoflook
Takjes verse tijm (als vers er niet is dan gedroogd)
6 Laurierbladen
Flinke klont roomboter
Olijfolie (extra vierge) hoeveelheid naar gelang de dikte van de Brandade
(Himalaya) zout en peper

BEREIDING:

Kabeljauwfilet zouten, leg de filet op een plat bord en bestrooi ze met (himalaya) zout, aan beide kanten. Dek de filet af met plasticfolie en zet een nacht weg in de koelkast.

De dag van bereiding:
Verwarm de oven voor op 200 graden.

Schil de knolselderij en snijd in middelgrote stukken. Maak de knoflook schoon en hak de teentjes fijn. Knip de helft van de verse tijm en bewaar de andere helft voor de versiering.

Doe de knolselderij samen met de laurier, de knoflook, vers geknipte tijm en een flinke klont roomboter in een pan, zet de ingrediënten net niet onder water en breng aan de kook, laat 10 minuten sudderen met het deksel op de pan.

Spoel ondertussen de gezouten kabeljauwfilet onder de kraan schoon. Snijd de kabeljauwfilet in grotere stukken en leg ze op de knolselderij (die inmiddels 10 minuten heeft gesudderd) in de pan. Laat de kabeljauwfilet nog 10 minuten meestomen en garen.

Giet het vocht af. Haal de laurierbladen uit de pan. Stamp het geheel. Voeg een scheut olijfolie toe, roeren en net zolang steeds een scheut olijfolie toevoegen en roeren tot de Brandade soepel en smeug is.

Maak op smaak met versgemalen peper en zout. Schep in een ovenschotel. Maak de bovenkant glad, leg er wat klontjes roomboter op en versier met takjes tijm. Laat 10 tot 15 minuten gratineren in de oven en serveer.