

Brandade med Bacalao

4 personer

Du skal bruge:

- 400 g saltet torsk eller klipfisk
- 400 g let melede kartofler
- 6-8 fed hvidløg
- Ca. 2 dl mælk
- Ca 1 dl olivenolie
- Salt og peber
- Rasp
- 150 gr. Revet Gruyere eller god parmesan.

Fremgangsmåde:

Læg den saltede torsk i blød 24 timer før du skal bruge den. Skift vand 3-4 gange undervejs.

Forbered en lille drink. Læg eventuelt en slank, grøn, tør Vino verde på køl.

Nu skal vi til det. Skænk dig en lille vino verde og nyd den tørre, friske, let perlende fornemmelse af portugisisk vinavl.

Kog kartoflerne helt møre i usaltet vand.

Kog hvidløgsfedene op i mælken.

Kog den udvandede fisk i vand til den er mør og pil den fra hinanden med 2 gafler.

Puha det var hektisk! – hmmm måske en lille vino verde.

Mos de kogte kartofler med et piskeris og tilsæt lidt af den mælk, som hvidløgene har kogt i. Pas på at mosen ikke bliver for lind.

Kom fisken ved og pisk den ind i mosen. Man kan med stort held piske 50 gr. reven ost ind i også.

Skænk!

Hak eller mos de kogte hvidløgsfed og bland dem i mosen. Tilsæt olivenolien mens der piskes. Smag til med salt og peber og evt. et lille eller stort ekstra presset fed hvidløg.

Så er der pause, tøm dit glas og se bare stolt ud over din indsats. Men du er ikke færdig endnu. Du skal fortsætte!

Kom brandaden i et ildfast fad og drys med rasp og revet Gruyere eller parmesan. Gratiner retten under grillen til den er gylden på overfladen.

Hiv den ud af ovnen og server med blandet salat og kvarte røde pebre, som er stegt helt møre i lidt olivenolie på en pande. Hertil kan man nyde et lille glas vino verde, hvis der er mere tilbage.

Der skal være til 4 personer. I min omgangskreds passer det til 2.

God fornøjelse!

Frankie