

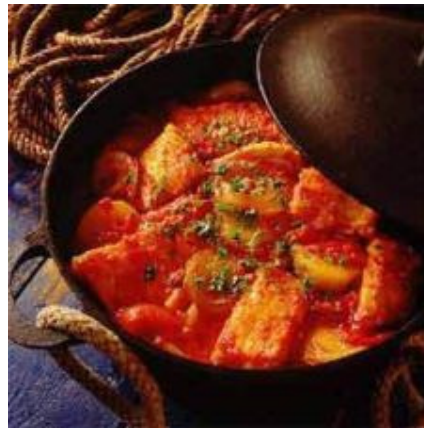
Noorse Bacalao

Dit is een traditioneel bacalaogerecht uit Kristiansund, maar heeft zijn oorsprong in Portugal of Spanje.

INGREDIËNTEN

De hieronder genoemde ingrediënten gelden voor zes personen.

- 1 kilo geweekte klipfisk (stokvis); anders verse kabeljauw of koolvis
- 1 kilo aardappels
- 2 grote uien
- 4 dl olijfolie
- 1 blik tomaten (500 gram)
- ½ - 1 blik paprikas zonder vel (pimientos)
- 1 blikje tomatenpuree
- ½ - 1 Spaanse peper



BEREIDINGSWIJZE

Week de stokvis minimaal 24 uur en vervang het water regelmatig. Maak de vis schoon en ontdoe hem van vel en graat. Het kan ook zijn dat de vis reeds zonder vel en graat geleverd is.

Wanneer je verse (of diepvries) kabeljauw of koolvis gebruikt, hoef je de vis natuurlijk niet te laten weken !

Snijd de vis in grote stukken.

Schil de aardappels en snijd ze in dikke schijven.

Pel de uien en snijd ze in dikke schijven.

Snijd de Spaanse peper in kleine stukjes.

Begin met het "afbranden" van de olijfolie. Dat wil zeggen dat de olie verhit moet worden tot de damp ervan af slaat. Vervolgens haal je de pan van het vuur en laat je de olie afkoelen.

Leg vervolgens in lagen de uien, klipfisk, aardappels en tomaten in lagen in de pan. Je kunt ook verse tomaten gebruiken, maar dan moet je tevens 4 dl. water toevoegen.

Verdeel de tomatenpuree over het gerecht en leg er de pimientos/ paprika bovenop. Strooi er tot slot de fijngesneden peper over.

Laat de klipfisk op een matige warmte in een uur, liever nog langer, gaarkoken. Schud de pan zo nu en dan een beetje heen en weer, maar roer niet in de pan.

Serveer het gerecht recht uit de pan met een stokbrood en neem er een heerlijk koud pilsje bij. Drink je wijn, neem dan lichte rode wijn erbij.

Bron: noorwegen.placement.nl/default.aspx?menu=181&id=291