

Ingrediënten voor 4 personen

500 g bakkeljauw (gezouten, gedroogde kabeljauw) 1 ui, gesnipperd 1 teentje knoflook 3 tomaten 1 madame jeanette peper 4 groene bakbananen 1 cassave 3 zoete aardappels (bataat) 4 eieren 400 g kousenband olie

**Tijd:** 30-60 min.  
**Smaak:** Hartig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Heri Heri

### Bereidingswijze

Week de bakkeljauw een nacht in koud water. Pel en snipper de ui en knoflook. Snijd de tomaten in blokjes. Maak de peper schoon, verwijder de zaadjes en snijd fijn. Spoel de geweekte bakkeljauw af en stoom of kook de vis in ca 20 minuten gaar. Laat het uitlekken en pluk de bakkeljauw. Schil de bananen, cassave en zoete aardappels en snijd ze in grove stukken. Doe ze in een pan en voeg zoveel water toe tot ze net onder staan en kook ze in ca 15 minuten gaar. Kook intussen de eieren 7 minuten. Stoom of kook de kousenband in ca. 8 minuten beetgaar. Verhit een scheut olie in een koekenpan en fruit de ui en knoflook. Voeg de tomaten en peper toe en leg de vis erop, zodat deze nog verwarmd wordt. Leg de groenten en vis met saus op een schaal en serveer de gekookte eieren en kousenband erbij.