

Ingrediënten voor 4 personen

110 gram gedroogde kabeljauw zonder graten - 6 el olijfolie - 2 teentjes knoflook, fijngehakt - 4 el fijngehakte ui - 3 el fijngehakte peterselie - 12 el bloem - 5 dl melk - flinke snuif muskaatnoot - versgemalen peper en zeezout - 2 eieren, losgeklopt met 1 tl water - gedroogd broodkruim - olie om te frituren, bij voorkeur milde olijfolie

Tijd:	> 2 uur
Keuken:	Spaans
Smaak:	Zout
Soort_gerecht:	Borrelhapje
Eigen_keuken:	Nee
Vegetarisch:	Nee

Kabeljauwkroketten van Salvador

"Croquetas de bacalao Salvador", de getalenteerde Salvador Lucero van Bar Bahia in Cadiz geeft aan deze kabeljauwkroketten, anders dan de klassieke met aardappelen, een romige consistentie door de witte saus.

Vorbereiding

Leg de kabeljauw 2 tot 3 dagen in de koelkast in zoveel koud water dat hij bedekt is. Ververs het water een of twee keer per dag tot de kabeljauw voldoende ontzilt is. Giet het water af en dep droog met keukenpapier.

Bereidingswijze

Trek het visvlees in flinters of hak het fijn. Verhit 1 el olie in een koekenpan, doe hier de knoflook en de ui in en sauteer dit 1 minuut. Leg dan een deksel op de pan en laat het geheel 10 minuutjes pruttelen. Draai de warmtebron hoog, voeg de kabeljauw en de peterselie toe en laat dit nog eens 1 minuut sauteren. Zet opzij. Verhit in een pan de resterende 5 el olijfolie, roer er de bloem door, laat een minuut of 2 garen en schenk dan langzaam en onder voortdurend roeren, de melk erbij. Breng het geheel op smaak met nootmuskaat, peper en zout. Laat het bij matige warmte en onder voortdurend roeren pruttelen tot het mengsel gebonden en glad is en het kookpunt heeft bereikt. Roer dan het kabeljauwmengsel en zout naar smaak erdoor. Neem de pan van het vuur en laat het mengsel, onder voortdurend roeren, afkoelen. Zet tenminste 3 uur of beter nog 1 nacht in de koelkast (u kunt dit versnellen door het mengsel in een dun laagje uit te spreiden voordat u het in de koelkast zet). Bestuif uw handen met bloem en vorm kroketjes van het kabeljauwmengsel. Doop die in het losgeklopt ei en rol ze vervolgens door het broodkruim (vanaf dit punt kunt u ze in de koelkast bewaren tot u ze gaat frituren). Verhit de frituurpan tot 180°C. Bak de kroketten goudbruin, laat ze uitlekken op keukenpapier en serveer meteen. Tip : u kunt deze kroketten (ongefrituurd uiteraard) ook in grotere hoeveelheden maken en invriezen, ik leg ze losjes in een ijsroomdoos van 2,5 L met een blaadje plasticfolie tussen elke laag, u hoeft er dan maar het aantal uit te nemen dat u nodig heeft..

Serveertips

Geef bij deze tapa wat gefrituurde peterselie en een partje citroen.