

Ingrediënten voor 6 personen

340 gr gedroogde kabeljauw - 3
eieren - muskaatnoot - 7 dl
arachideolie om te frituren - 550
gr vastkokende aardappelen - 1
el gehakte peterselie -
versgemalen peper en zout

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Portugees

Smaak: Zout

Soort_gerecht: Borrelhapje

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Tapa : Portugese kabeljauwkroketten

"Pasteis de bacalhau", koud maken ze deel uit van alle picnics, koude buffetten en volksfeesten. Warm komen zij, vergezeld van rijst en salade, minstens een keer per week voor op het overgrote deel der Portugese tafels. Zij worden eveneens gegeten als snack aan de toeg van de populaire "tascas" en andere drankgelegenheden, waar hapjes uit het vuistje veelvuldig aangeboden worden.

Hulpmiddelen

Frituurpan - vleesmolen of keukenmachine

Bereidingswijze

Kook de kabeljauw samen met de geschilde aardappelen in lichtgezouten water. Haal zorgvuldig het vel en de graten uit de vis (het is zeer onaangenaam om graten in de kroketten te vinden). Scheid de eieren en klop het eiwit tot sneeuw. Meng de aardappelen en de kabeljauw en draai ze door de vleesmolen (kleine gaatjes). Meng de eierdooiers en peterselie door het mengsel en kruid met peper, zout en muskaatnoot. Als het deeg goed glad is, voorzichtig het eiwitschuim doorroeren en bijkruiden indien nodig. Vorm met twee diepe soeplepels de kroketten door ze met een draaiende beweging enkele keren van de ene lepel over te brengen naar de andere tot de kroketten goed stevig zijn en een mooie ovale vorm hebben. Verwarm de frituurolie op 180°C en laat de kroketten per 3 of 4 tegelijk in 4 a 5 minuten goudbruin kleuren. Laat de gefrituurde kroketten uitlekken op keukenpapier. Als de kroketten openspringen of kapot gaan in de frituurolie, wil dit zeggen dat de olie niet warm genoeg is of het deeg te vloeibaar, zij vullen zich dan met olie en worden oneetbaar.

Serveertips

Serveren met tomatenrijst, gebakken rijst of zeevruchtenrijst en een salade. En zoals eerder gezegd kunnen zij ook als borrelhapje gegeten worden.