

Kabeljauw, avocado en chorizo



Ingredienten

Bereiding

Recept voor 6 personen

Ingrediënten:

Kabeljauw:

- 1 zijde van IJslandse kabeljauw
- 1 citroen
- 1 1/3 handvol bieslook, fijngehakt
- 1000 ml extra vergine olijfolie
- zout

Kabeljauw brandade:

- 1/2 citroen, geperst
- 80 ml extra vierge olijfolie, plus extra om te kruiden
- 270 g aardappelen
- 20 g verse bieslook
- 20 g verse peterselie
- zout

Avocado puree:

- 2 avocado's
- 2 limoenen, geperst
- 150 ml water
- 20 ml olijfolie
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel verse koriander
- 1 snuifje cayennepeper

Chorizo chips:

- 200 g chorizo worst

Saus:

- 100 g inktvis

- 1 theelepel zout
- 40 ml olijfolie
- 100 g Kalamata-olijven
- 100 g chorizo worst
- 100 g geroosterde rode peper
- 100 g tomaten
- 15 g verse peterselie
- 15 g verse koriander
- 1/2 citroen, geperst

Bereidingswijze:

1. Snij de kabeljauw lende in porties van 100 g, hou 150 g afsnijdsels van de kabeljauw apart om de brandade te maken.
2. Kabeljauw brandade: kruid de afsnijdsels lichtjes met 1 theelepel zout, leg in een kleine pan en dek af met olijfolie. Kook 10-12 minuten.
3. Schil de aardappels, kook in gezouten water en duw ze door een passe-vite.
4. Breng de warme aardappelpuree op smaak met olijfolie, zout en citroensap. Gebruik een spatel om zacht te mengen.
5. Voeg de kabeljauw afsnijdsels, gehakte peterselie en gehakte bieslook toe en meng door de puree, zonder de kabeljauw stukjes te breken.
6. Verwarm de oven voor op 150-160 °C om de chorizo-chips te bereiden.
7. Snij de chorizo in plakjes van 1-2 mm dik en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak 5-10 minuten of tot licht gekleurd en knapperig.
8. Leg in een met keukenpapier bekleed bakje om overtollig vet te verwijderen.
9. Maak de inktvis schoon en snijd hem in lange, dunne reepjes om de saus te maken. Gaar in olijfolie met het zout, op een laag vuur gedurende 4-5 minuten.
10. Voeg de in blokjes gesneden olijven, chorizo en peper toe, als de inktvis zacht en gaar is.
11. Verwarm de saus voorzichtig. Niet oververhitten, omdat dit de inktvis zal ruïneren.
12. Voeg, na opwarming, de in blokjes gesneden tomaat, gehakte peterselie, grof gehakte koriander en citroensap toe. Verwarm, maar niet te heet.
13. Avocado puree: breng alle ingrediënten in een blender en mix tot een gladde puree. Haal de puree door een fijne zeef en bewaar tot wanneer nodig.
14. Breng de geportioneerde kabeljauw goed op smaak met zout. Bak in een hete geoliede pan met antiaanbaklaag op hoog vuur tot deze goudbruin is en er een mooie korst is gevormd.
15. Verwarm de oven voor op 180 °C. Leg de kabeljauw op een bakplaat en kook 2-3 minuten in de oven.
16. Bestrooi met de gehakte bieslook, eens klaar.
17. Serveren: breng een grote lepel avocado puree op één kant van het bord. Leg een stuk kabeljauw in het midden met een lepel saus. Schep ten slotte de kabeljauw brandade aan één kant met een tweetal chorizo-chips erop.

Recept naar Agnar Sverrisson