Brandade van kabeljauw, Italiaanse kruiden, krokante chorizo en chorizo-olie



Ingrediënten

4

- 300 g kabeljauwfilet
- 100 g chorizo, in plakken gesneden
- 50 g roomboter
- 40 g Bresc Italiaanse Kruiden
- 6 st aardappel
- peper, zout
- olijfolie
- cress

Bereidingswijze

Schil de aardappels en kook deze in gezouten water en giet af. Verdeel de vis in kleine stukken en gaar in olijfolie op laag vuur zonder te kleuren. Pureer de aardappel met boter. Voeg hieraan de vis toe en breng op smaak met de Italiaanse kruiden, peper en zout. Zweet de chorizo in een droge koekenpan aan totdat het vet vrij komt. Serveer de brandade met de olie van de chorizo. Garneer met de krokante chorizo en werk af met cress.

Gebruikte bresc producten



Italiaanse kruiden 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000