

Brandade van schelvis

ingrediënten

1 kilo schelvisfilet (met vel)
30 gram zout
8 dl. olijfolie
4 dl. melk
4 teentjes knoflook
peper

werkwijze

- zout de schelvisfilet en laat 24 uur intrekken
- pocheer 8-10 minuten in water van 80°C
- pluk de schelvis en verwijder het vel
- voeg nu de olijfolie toe
- blijf roeren met een spatel
- voeg nu de melk toe tot deze in zijn geheel wordt opgenomen
- breng op smaak met knoflook uit de pers en peper uit de molen