

Oppskrift Vinklubben 29.10.06

Påskebacalao



Til 5-6 personer

Ingredienser

½ - ¾ kg ikke utvannet, renskåret klippfisk, helst loins, dvs skinn- og benfrie ryggfileter
ca 1 ½ kg poteter
2 store løk
2-4 fedd hvitløk
3-4 dl olivenolje
1 boks hermetiske tomater
1 boks hermetiske paprikaer/pimientos
1 ½ - 2 dl vann fra kokingen av fisken
ca 150 g tomatpuré
¼ - ½ ts kajennepepper eller ¼ - ½ fersk chili

Fremgangsmåte

Vann fisken ut i 3-4 døgn i et stort, rommelig kar. Skift vann flere ganger. Rens fisken godt for skinn og bein. Skinn og bein vil bli lettere å fjerne hvis klippfisken får koke litt først.

Rens og skrell poteter og løk. Del de i skiver. Finhakk hvitløken.

Hell litt av oljen i bunnen av et ildfast fat eller en kasserolle. Legg lagvis med fisk, poteter, løk, hvitløk, hermetisk tomateter og paprika. Finhakk chili og bland sammen vann, tomatpuré og resten av oljen. Hell væsken over i gryten, til alt står kant i kant.

Kok opp og la retten trekke under lokk på svak varme til potetene og fisken er møre, i ca 1 – 1 ½ time. Pass på at retten ikke svir seg i bunnen. Ikke rør rundt, men "rist" på gryten en gang i mellom.

Bacalao kan også tilberedes i stekeovn, i ildfast fat eller leirgryte under lokk ved 200 °C i 2 – 3 timer. Bruker du leirgryte, husk og legg den i vann først. Vær klar over at en leirgryte som har vært brukt til fisk, vil ha smak og lukt av fisk i seg for bestandig.

Flatbrød eller fersk brød og sorte olivnen smaker godt ved siden av.

Kokken denne kvelden hadde mer hvitløk og chili enn det som står i oppskriften. Hvor mye du vil ha i er avhengig av hvor sterk du vil retten skal være.

Vin til denne retten:

Baltasar Gracián Garnacha 2003/2004

Rødvin

Varenummer: [2088801](#)