

Stamppot met kabeljauw

(naar een recept van chef-kok Gert-Jan Cieremans)

Benodigdheden:

- aardappelen 2/3)
- kabeljauw 1/3) ligt aan aantal personen
- olijfolie
- knoflook
- boter
- bloem
- room of melk
- peper, zout
- eieren
- zwarte olijven
- peterselie

Bereiding:

- aardappelen met wat zout gaarkoken en pureren onder toevoeging van knoflook, olijfolie, melk of room, peper en zout
- warm houden
- eieren koken en fijnhakken
- idem met peterselie en olijven
- kabeljauw in reepjes snijden, peper en zout en door bloem halen
- de vis in boter goed bruin bakken
- aardappelpuree met de kabeljauw luchtig mengen
- gehakte eieren met olijven en peterselie over de stamppot strooien