


I'm not robot  reCAPTCHA

[Continue](#)

Brandade de morue

Brandade de morue

Dit artikel heeft aanvullende citaten nodig voor verificatie. Help dit artikel te verbeteren door citaten toe te voegen aan betrouwbare bronnen. Niet-gesourced materiaal kan worden uitgedaagd en verwijderd. Bronnen vinden: Brandade – nieuws · kranten · boeken · geleerde · JSTOR (februari 2013) (Lees hoe en wanneer u dit sjabloonbericht verwijdert) BrandadeTypeEmulsionPlaats van oorsprongFranceRegion of stateRoussillon, Languedoc en ProvenceServing temperatuurMet brood of aardappelenOnderhouden ingrediëntenMeerjam kabeljauw en olijfolieVariationsAtascaburras Cookbook: Brandade Media: Brandade Brandade is een emulsie van zoute kabeljauw, olijfolie en meestal aardappelen. Het wordt gegeten in de winter met brood of aardappelen. In het Frans wordt het ook wel brandade de morue genoemd en in het Spaans kan het brandada de bacalao ('morue' en 'bacalao' worden genoemd, wat zout kabeljauw betekent). Brandade is een specialiteit van de regio's Roussillon, Languedoc en provence van Occitanie (in het huidige Frankrijk), en Catalonië, de Balearen en Valencia in Oost-Spanje. Soortgelijke preparaten zijn te vinden in andere mediterrane landen zoals Italië (baccalà mantecato), Portugal, de Griekse Cycladen (brantada) en andere regio's van Spanje (bijvoorbeeld atascaburras, die wordt gedaan met zoute kabeljauw, olijfolie, aardappel en kastanje) waar ook gedroogde zoute kabeljauw wordt genoten. [1] In Menorca (Balearen, Spanje) soms artisjokken kunnen worden toegevoegd. In Marseille en Toulon wordt geplette knoflook aan het gerecht toegevoegd. Aardappel wordt ook toegevoegd aan brandade in Frankrijk én Baskenland, maar niet in Catalonië. In Occitania of Spanje zijn geen room of melk opgenomen in traditionele recepten. [citaat nodig] De eerste versies van het recept bevatten alleen kabeljauw en olie, maar aardappelen zijn al lang toegevoegd. De versie met aardappelen mag brandade de morue parmentier genoemd worden, naar Antoine-Augustin Parmentier. [2] Referenties ^ Larousse Gastronomique, Frankrijk, 2001 editie ^ Mark Kurlansky, Cod: A Biography Of The Fish That Changed The World, 2011, ISBN 0307369803, p. 267 Externe links Wikibooks Cookbook heeft een recept / module op Brandade de Morue Brandade de morue de Nimes. Everything2.com. Brandade recept. Gourmet Traveller magazine. Opgehaald uit Commander en un clic poissons frais et fruits de mer directement auprès des mareyeurs, ostréiculteurs et poissonniers de France. Acheter sur Pourdebon.com La veille, déposez la morue dans un récipient rempli d'eau (afin de la dessaler). Renouvelez l'eau plusieurs fois. Cuisson des pommes de terre Épluchez et hachez l'ail. Lavez et brossez la peau des pommes de terre (ne pas les éplucher). Plongez-les dans une braadpan d'eau froide. Couvrez et faites cuire jusqu'à ce que la lame d'un couteau pénètre facilement la chair. Égouttez et laissez tiédir puis épluchez-les. Rincer abondamment la morue. La tailler en morceaux. Préparation de la Giet de melk in een pan, voeg de tijm en laurier. Breng aan de kook, dompel de kabeljauw stukken erin. Verlaag het vuur en kook gedurende 8 minuten. Giet af en laat afkoelen. Verwijder de huid van de vis. Pel het vlees en verwijder eventuele botten. In een steelpan, giet de room, voeg de knoflook en 3/4 van de boter eerder gesneden in kleine stukjes. Breng aan de kook en haal van het vuur. Koken van de brandade Verwarm de oven voor op 250oC (th. 7-8). In een kom, pureer de aardappelen met een vork, voeg de kabeljauw. Peper. Roer de inhoud van de pan er door. Meng krachtig. Het resulterende deeg moet homogeen en bijna wit zijn. Doe de brandade in een gratinschaal, bestrooi met paneermeel, bestrooi met een paar stukjes boter. Bak en bak tot het oppervlak bruin is. In video, hoe maak je een visfilet te bereiden zonder een nok - van de chef-kok: Als de brandade lijkt te droog, u hydrateren met een beetje kabeljauw koken melk. De boter kan worden vervangen door 40 cl olijfolie. Ik sla mijn recepten op en raadpleeg ze in mijn receptenboek dat ik begreep! Brandade van kabeljauw aardappelpuree 23 reacties Helaas kabeljauw heeft vaak een negatieve connotatie. Maar weet je dat dit de naam is die gegeven wordt aan gedroogde of gezouten kabeljauw? Dus, geen grimas meer aan de horizon en kook deze uitstekende kabeljauw brandade recept met aardappelpuree. Welkom in Nimes! 500 g gedeezout kabeljauwfilets 500 g aardappelen 4 teentjes knoflook 1 ui 2 blokjes peterselie (of verse peterselie) bieslook 15 cl olijfolie 1 grote klontje boter 10 cl melk De dag ervoor desalt de kabeljauwfilets door ze te weken in een groot volume koud water. Spoel ze af, ververs water en week ze opnieuw, doe dit 2-3 keer en geniet 's nachts in koud water. Op dezelfde dag, beginnen met het schillen en snijden van de aardappelen in stukken. Kook ze ongeveer 20 minuten in een pan met kokend water. Zodra uw aardappelen zijn gekookt, pureer ze met een Chinese, vork of puree pers. Voeg een grote klontje boter en de melk die je hebt verwarmd. Klop je puree krachtig terwijl het toevoegen van bijna alle olijfolie (houd een beetje om uw uien te bakken) beetje bij beetje. Hou je puree warm. Zodra de puree is gemaakt, bak de gehakte ui met de gehakte teentjes knoflook, bieslook en platte peterselie in olijfolie in een koekenpan. Spoel uw kabeljauwfilets af, giet af en veeg ze af met een schone doek. Zodra uw uien beginnen te worden doorschijnend en een beetje goud, voeg toe kabeljauwfilets. Kook op laag vuur gedurende een paar minuten, verpletteren de kabeljauw filets met een spatel. Verwarm je oven voor. 7-8 (200 graden Celsius). Voeg verkruimelde kabeljauwfilets toe aan aardappelpuree en meng goed. Doe je kabeljauwbrandade met aardappelpuree in een gratinschaal en maak de brandade glad met een vork. Bak de kabeljauw brandade 15 minuten met aardappelpuree en haal het uit de oven. Serveer je kabeljauwbrandade met hete aardappelpuree en serveer met een goed gekruide groene saladé. U ook een kabeljauw merk dat u zal voorkomen dat u door de desasing box. Uw e-mailadres wordt alleen gebruikt door M6 Digital Services om u uw nieuwsbrief met gepersonaliseerde zakelijke aanbiedingen te sturen. U zich op elk gewenst moment afmelden via de churn link ingebouwd in de nieuwsbrief. Lees ons Privacycharter voor meer informatie en uitoefening van uw rechten. Zie het recept stap voor stap Bovenaan de pagina '.....' brandade de bacalao ' 1 1.9319 " Обычно для него используют солёнуш треску, которая шорошо зранится и повсеместно продается в этих странаш, но там, где солёнуш треску найти трудно, мошно готовить брандаду просто из казественной замошенной ырбы. Как любое традиционное и широко распространенное блюдо, брандада имеет множество вариаций и нюансов: от состава и консистенции, до способа подачи. Кто-то готовит брандаду в виде запеканки, кто-то в виде пюре, а кто-то в виде крокетов. Картофель может разминаться и смешиваться с рыбой, а может подаваться отдельно, как гарнир. В любом случае это очень вкусное домашнее блюдо, которое легко готовится и способно насытить даже самых голодных гостей. Вам понадобится Ингредиенты Brandada de morue (brandade de bacalao) (fase 1) Als je een bevroren vis hebt, kun je hem het beste van tevoren uit de vriezer halen en langzaam laten ontdoaien. De vis moet zeer hoge kwaliteit voor het gerecht te blijken lekker. Ik heb kabeljauwfilet van seafoodshop.ru Als u gezouten kabeljauw gebruikt, moet het enkele uren (meestal 's nachts) in koud water worden geweekt, waarbij het water periodiek wordt vervangen om overtollig zout te verwijderen. Brandada kabeljauw (Brandade de morue, brandade de bacalao) (fase 2) Bereide filet check met je vingers voor botten en verwijder ze. Ik meestal gewoon afgesneden dat deel van de kabeljauwfilet, waar de botten gaan in een kleine rij (soms zijn er geen botten op alle). Brandada kabeljauw (Brandade de morue, brandade de bacalao) (fase 3) Snijd de filets in willekeurige stukken, doe in een pan en giet de melk erin. Brandade de morue (brandade de bacalao) (fase 4) Breng aan de kook, zet het vuur uit en laat de melk in een aparte container lopen. Brandada kabeljauw (Brandade de morue, brandade de bacalao) (fase 5) Schil aardappelen en kook in gezouten water. Brandada kabeljauw (Brandade de morue, brandade de bacalao) (fase 6) Van de afgewerkte aardappelen maken een puree, het toevoegen van warme melk (resterende van het koken van kabeljauw). Brandada kabeljauw (Brandade de morue, brandade de bacalao) (fase 7) Licht smeren de vis met een vork. Brandada kabeljauw (Brandade de morue, brandade de bacalao) (fase 9) Combineer de vis en aardappelpuree, meng goed. Voeg zeer fijngehakte knoflook toe. Controleer op zout als je moet zout. U ook een snuffe nootmuskaat en zwarte peper. Brandada kabeljauw (Brandade de morue, brandade de bacalao) (fase 10) Breng het mengsel over op een ovenschaal, giet olijfolie licht in en plaats Zeer hete oven (250 graden met convectie of grill modus). Brandada de morue (Brandade de bacalao) (fase 11) Bak 10-15 minuten om een gouden korst te vormen. Brandada kabeljauw (Brandade de morue, brandade de bacalao) (fase 12) Snijd het brood en droog in een koekenpan om het krokant te maken. Als volgt, wrijf elk stuk met een plakje knoflook in tweeën gesneden. Brandada kabeljauw (Brandade de morue, brandade de bacalao) (fase 13) Gebakken hete brandada serveren recht in vorm samen met knoflook toast. Een beetje peterselie of dille kan gewoon geen kwaad. Brandada kabeljauw (Brandade de morue, brandade de bacalao) (fase 14) Brandada kan worden gegeten en koud, dan wordt het dichter en meer als een aardappelbraadpan. Recept Brandade de morue, brandade de bacalao) toegevoegd: 4 december 2020. Jaar.

Brandade de morue

Brandade de morue

Brandade de morue

graco fastaction jogger stroller manual , normal_5f8ea389eece7.pdf , fastest bowling speed record in cricket , normal_5fbc68cb540ee.pdf , sample problem of elastic and inelastic collision , normal_5f9fb25a0f5a3.pdf , apa reference list style guide , normal_5f9f623356966.pdf , las brujas de eastwick pdf , the second triumvirate map , kuhn krause excelerator owners manual , english tenses practice test with an , 95516602535.pdf , the scarlet ibis unit activity packet answers , normal_5f94f001be4ed.pdf , mehndi song jawad ahmed mp4 ,