



De stokvis van papa Anne Engel.

De Bereiding:

1 stokvis (gedroogd aan de lucht) rond de kilo

Wassen en weken (ongeveer 24 uur)

Daarna de vis opzetten in ruim kokend water met 1 eetlepel zeezout per liter water

1 tot 1,5 uur tegen de kook aanhouden.

Vis uit het water op een plank

Het water behandelen als een visbouillon, dus even zeven(schoonmaken) en bewaren

Het vel van de vis afhaken en de graten eruit trekken en de vis in kleine stukken verdelen (flakes)

Nu gaan we verder het gerecht bereiden

Rijst koken 400 gram en 3 aardappelen (b.v. Opperdoezer) koken en in blokjes snijden

4 uien snipperen(niet al te fijn) en aanbakken

Dan alles door elkaar husselen en op smaak brengen (witte peper/ zout?)

Met een paar lepels van de visbouillon zodat het fijn smeugig wordt

De grove mosterd erbij is onmisbaar

Of maak een saus van een roux, mosterd en visbouillon

De smaak is mij altijd bijgebleven en ik heb vaker mijn vader getrakteerd op een stokvis. Voor mij blijft dit een memorabel heerlijk gerecht! Vroeger een gerecht voor de kleine portemonnee nu voor de grote beurs.

p.s Als er rijst overbleef (alleen dus rijst) aten we dit als dessert met een flinke klont boter, royaal suiker en kaneel.

Anne Engel