

Bocí

CATALAANSE DELICATESSEN

ESQUEIXADA

DE BACALAO

B

CATALAANSE
SMAAK MET KARAKTER

ESQUEI- XADA



SomOntdek niet alleen hoe je het maakt, maar ook waarom het zo bijzonder is.

01

DE KUNST VAN HET 'SCHUREN'

De naam Esqueixada komt van het Catalaanse werkwoord *esqueixar*, wat 'scheuren' of 'verscheuren' betekent. Het verwijst naar de traditionele manier waarop de gezouten kabeljauw met de hand in fijne reepjes wordt geplukt, in plaats van gesneden. Het is een ambachtelijk proces dat de structuur van de vis behoudt en de ziel van dit gerecht vormt.

02

EEN ESSENTIEEL RITUEEL

Het bereiden van een goede Esqueixada begint met geduld en zorgvuldigheid. Het weken van de kabeljauw, waarbij het water meermaals wordt ververs, is een essentieel ritueel om de vis precies de juiste zilte balans te geven. Het is deze voorbereiding die de basis legt voor een authentieke, smaakvolle salade.

03

PUURHEID IN EENVOUD

Esqueixada is de ultieme uiting van de Catalaanse eenvoud: een eerlijke salade waarbij de kwaliteit van de ingrediënten de hoofdrol speelt. Zonder onnodige toevoegingen en met slechts een gulle scheut olijfolie en verse groenten, brengt dit gerecht de zilte zeebries van de Middellandse Zee direct naar de tafel.

GA AAN DE SLAG!



INGREDIËNTEN

Voor 4 personen

- 400 gr kabeljauw
- 1 lente-ui
- ¼ rode paprika
- ¼ groene paprika
- 1 tomaat
- zwarte olijven
- zwarte peper
- extra vierge olijfolie

TIP

Serveer de esqueixada op traditionele wijze: eenvoudig en puur.

BEREIDING

01.



Laat de gezouten kabeljauw 24 uur weken in water. Ververs het water elke 6 tot 8 uur om het overtollige zout te verwijderen. Proef een klein stukje om te controleren of de zoutbalans naar wens is.

02.



Dep de kabeljauw droog met keukenpapier. Blancheer de tomaat, verwijder het vel en de zaadjes, en snijd in kleine blokjes. Snijd ook de ui en de paprika's in kleine blokjes.

03.



Pluk de ontzoute kabeljauw met je vingers uit elkaar tot fijne reepjes.

04.



Meng in een ruime kom de gesnipperde ui, blokjes paprika, tomaat en olijven. Voeg de kabeljauwreepjes toe.

05.



Breng het geheel royaal op smaak met extra vierge olijfolie en versgemalen zwarte peper.