

Oppskrift

Ajour Brandade med hvit bacalao



1

Har du Ajour hvit bacalao-rester igjen? Gratiner den i små porsjonsformer og server med salat eller lag brandade, enten kald som dipp, gratinert i porsjonsformer eller

som friterte boller.

2

Sett ovnen på 200 °C. Rør sammen potetmos og hvit bacalao til en mos. Press hvitløk og bland inn i mosen med 1 dl olivenolje. Smak til med salt og pepper.

3

Fordel brandaden i porsjonsformer og dryss over brødkrumme. Drypp over resten av olivenolje og stek i ovnen i ca. 15 minutter.

4

Server med brød.

Ingredienser

Ajour Hvit bacalao med chorizo 8 dl

Potetmos	8 dl
----------	------

Olivenolje	2 dl
Hvitløksfedd	4 stk
Salt	0,5 ts
Pepper	0,5 ts
Brødkrumme	4 ss
Brød til servering	