

Brandade van skrei

1 kilo skreifilet met huid
28 gram zout
8 dl olijfolie
4 dl melk
4 teentjes knoflook
peper

- Zout de skreifilet en laat 24 uur intrekken
- Pocheer/kook 8-10 minuten in water van 80 graden
- Pluk de skrei in stukjes uit elkaar en verwijder het vel
- Voeg de olijfolie toe aan de stukjes skrei en roer dit door elkaar
- Voeg nu de melk toe, totdat deze in zijn geheel is opgenomen
- Breng op smaak met knoflook en peper
- Lekker op bijvoorbeeld een toastje of een lekker vers stukje brood.

Het skreiseizoen duurt van januari tot pasen, daarna zou je de skrei kunnen vervangen door kabeljauwachtige vis: bijvoorbeeld schelvis of koolvis.