**Baskische bacalao al pil pil**

kabeljauwmoten op vel
knoflook

Spaans pepertje
olijfolie

Snijd een halve bol gepelde knoflookteentjes in flinterdunne schijfjes. Schil en snijd een vers Spaans pepertje in schijfjes en verwijder de zaadjes. Giet een 33 cl olijfolie in een pan.

Fruit daarin op laag vuur de schijfjes knoflook en paprikaringetjes. Ze zijn klaar als het knoflook licht bruin kleurt. Haal ze uit de olie en bewaar ze voor de afwerking.

Leg de kabeljauwmoten in de olie met de velkant boven. Pocheer ongeveer 5 minuten op middelhoog vuur tot de eiwitten vrijkomen. Schud de pan regelmatig, om dit proces te bevorderen. Draai de moten om en pocheer nog 5 minuten op de velkant.

Haal de vismoten uit de olie en leg ze afgedekt warm weg. Klop de eiwitten en de olie op laag vuur op tot een dikke saus. Als hulpmiddeltje kan je een klein zeefje gebruiken dat je op de bodem van de pan over en weer schuift.

**Op het bord**. Zeef de saus over de vismoten op de borden. Werk af met een eetlepel knoflook met pepertjes en gehakte peterselie. Je kan er bijgerechtjes bij verzinnen zoals gebakken krieltjes en / of geroosterde groentjes.