

Spaans menu

2 personen

Dit weekend gaan we voor Zuid-Europa. De Spaanse keuken is op een paar punten wel bekend, maar daar gaan wij nu verandering in brengen! De Spaanse keuken is een eeuwenoude mix van Arabische, Marokkaanse en de Mediterrane invloeden. Verras je gasten met een reis naar Bella España.

Tapas trio

Voorgerecht



60 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de auberginebeignets

-  ½ aubergine, in plakken van ca. 1 cm dik
-  250 ml melk
-  250 ml frituurolie
-  50 g bloem
-  1 el honing
-  ½ el tijm

voor de tortilla

-  125 g vastkokende aardappels, geschild, in flinterdunne plakjes
-  1 el olijfolie
-  ½ grote ui, in dunne halve ringen
-  1 ei, losgeklopt
-  3 basilicumblaadjes, fijngehakt
-  25 g chorizo

voor de dadels

-  4 dadels
-  4 blanke amandelen
-  2 plakjes serranoham
-  ½ el olijfolie

Materiaal: keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

BEREIDEN AUBERGINE:

1. Leg de plakken aubergine in een schaal en overgiet met melk.
2. Laat 1 uur staan.

BEREIDEN

3. Verhit de frituurolie in een hapjespan.
4. Neem de aubergine uit de melk en dep droog met keukenpapier.
5. Bestrooi met zout en haal de plakjes aubergine door de bloem.
6. Frituur de plakjes om en om goudbruin en laat uitlekken op keukenpapier.
7. Leg de beignets op een schaal en besprenkel met honing, tijm en peper en serveer warm.

BEREIDEN TORTILLA:

8. Blancheer de aardappels 1 minuut in water met zout.
9. Giet af en laat afkoelen.
10. Verhit 1 eetlepel olie en fruit hierin de uienringen circa 5 minuten.
11. Schep de ui en aardappel in een schaal door elkaar en bestrooi met zout en peper.
12. Schep het ei en de basilicum erdoor.
13. Verhit de rest van de olie in dezelfde pan en bak de hierin chorizo knapperig op een lage stand.
14. Schep de worst uit de pan en houd apart.
15. Verwarm het bakvet opnieuw.
16. Schep het aardappelmengsel in de pan en laat afgedekt circa 4 minuten bakken.
17. Keer de tortilla om en bak nog 1 minuut.
18. Leg de tortilla op een schaal, bestrooi met de chorizo en snijd in puntjes.



BEREIDEN DADELS:

19. Steek in de holte van de dadels steeds een amandel.
20. Halveer de plakjes serranoham en rol elke dadel in een reep ham.
21. Verhit de olijfolie en bak de dadels hierin om en om knapperig.

TIP: Drink bij tapas een droge Cava.

Gazpacho blanco

Tussengerecht



10 minuten + 2 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 25 g witbrood, in blokjes, zonder korst
- 2 saffraandraadjes
- 90 g blanke amandelen
- 1 teentje knoflook, geperst
- 3 el olijfolie extra vergine
- witte peper
- ½ el (witte) balsamicoazijn
- 10 g amandelschaafsel, licht geroosterd

ZO MAAK JE HET:

1. Leg het brood en de saffraan in een kom, giet er 50 ml water op en laat 5 minuten rusten.
2. Maal de amandelen in een keukenmachine helemaal fijn en voeg het geweekte brood en de knoflook toe.
3. Draai 1 minuut en voeg dan al draaiend de olie toe.
4. Voeg 250 ml ijskoud water langzaam toe terwijl de machine draait.
5. Breng de soep op smaak met zout, witte peper en de azijn.
6. Zet de soep afgedekt minimaal 2 uur in de koelkast.
7. Serveer de gazpacho blanco in glaasjes.
8. Besprenkel met een paar druppels olijfolie en bestrooi met het amandelschaafsel.



Arroz a la Huertana

Hoofdgerecht



20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 el olijfolie
- ½ bosje lente-/bosui, in ringetjes, loof apart
- ½ groene paprika, in kleine blokjes
- ½ bosje groene asperge, in kleine stukjes
- 100 g diepvries doperwten, ontdooid
- 100 g diepvries tuinbonen, dubbel gedopt
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 300 ml groentebouillon, van 1 tablet
- 150 g paella- of risottorijst
- ½ el boter
- ½ bosje peterselie, zeer fijngehakt
- ½ rode peper, in ringetjes

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olie in een hapjespan en roerbak hierin de bosui, paprika en asperges 2 minuten.
2. Voeg de doperwten, tuinbonen en knoflook toe en bak nog 2 minuten.
3. Schakel de warmtebron uit en laat rusten.
4. Breng intussen de bouillon aan de kook en voeg al roerend de rijst toe.



5. Laat al roerend 10 minuten koken.
6. Voeg alle groenten toe en kook nog circa 5 minuten op een lage stand, tot de rijst beetgaar is.
7. Schakel de warmtebron uit en roer de boter en peterselie erdoor.
8. Laat nog 1 minuut afgedekt staan.
9. Bestrooi de arroz a la huertana* met de rode peper en het fijngesneden loof van de bosui.

TIP: * Arroz a la huertana betekend: Rijst uit Huertana.

TIP: Schenk bij dit gerecht een witte wijn met duidelijke groentinten in kleur, geur en smaak: zoals een tintelfrisse Verdejo.

Flan de mandarina y limon

Nagerecht



40 minuten + 2 uur

DIT HEB JE NODIG:

-  75 ml citroensap
-  50 g fijne tafelsuiker
-  150 milliliter mandarijnensap
-  4 eidooiers, kleine eieren
-  1 klein ei

Materiaal: 2 ovenvaste bakjes, 1 grote ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 150°C.
2. Verwarm in een pannetje het citroensap met de suiker al roerend tot de suiker helemaal is opgelost.
3. Laat al roerend afkoelen en roer het mandarijnensap erdoor.
4. Klop de eidooiers en het ei met een garde goed los en klop het citrussap erdoor tot alles goed is gemengd.
5. Zet de schaalpjes in de grote ovenschaal en verdeel het puddingmengsel over de schaalpjes.
6. Giet kokend water in de grote ovenschaal en zet deze voorzichtig in de oven.
7. Laat de puddinkjes in de oven in 30-40 minuten garen.
8. Neem uit de oven en laat afkoelen.
9. Laat de puddinkjes afgedekt in de koelkast goed koud worden.
10. Garneer met wat geraspte mandarijnschil.

TIP: Lekker met een schep lobbige geklopte slagroom.

TIP: Geen kant-en-klaar mandarijnensap? Pers dan circa 3 mandarijnen uit.

TIP: Schenk hier een dessertwijn bij zoals een Moscatel uit Valencia.

