

BORRELPLANK 3x tapas voor een Spaanse avond



1 PLANK = 6 PERSONEN

🕒 100 minuten

DIT HEB JE NODIG:

kikkererwten en chorizo met sherry

- 2½ el olijfolie
- 125 g chorizoworst gedroogd, in plakjes
- 80 ml sherry droog
- 1 kikkererwten blik à 400 g, afgespoeld en uitgelekt
- handje peterselie grof gesneden, plat

easy tortilla

- 500 g aardappelen vastkokend
- 50 ml olijfolie
- 1 ui fijngesneden
- 8 eieren
- 2 eetlepels melk
- zeezoutvlokken
- handje peterselie fijngesneden, plat
- extra nodig: koekenpan ø 20 cm

inktvis met romescosaus

- 80 g amandelen gemalen
- 50 g zuurdesembrood in stukjes
- 2 tenen knoflook fijngesneden
- 400 g rode piquillo-pepers (pot)* mild of geroosterde paprika's (pot), uitgelekt
- ½ citroen sap
- 1½ tl gerookt paprikapoeder**
- 2½ el rode wijnazijn
- 2½ el olijfolie
- zonnebloemolie voor het frituren
- 150 g bloem
- 800 g pijlinktvis schoongemaakt, lijfjes in ringen van 1 cm, grote tentakels in stukken

MATERIAAL: keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

kikkererwten en chorizo met sherry

1. Verhit de olie in een koekenpan op middelhoog vuur.
2. Bak de chorizo onder af en toe omscheppen in 3-4 minuten knapperig.
3. Voeg 4 el sherry toe en roerbak de chorizo 3 minuten zodat hij iets karamelliseert en de vloeistof verdampt.
4. Voeg de kikkererwten en de rest van de sherry toe en laat ± 5 minuten doorwarmen onder af en toe omscheppen.
5. Bestrooi met de peterselie en wat zout en peper en serveer warm.

easy tortilla

6. Schil de aardappels en snijd ze in heel dunne plakjes.
7. Verhit de olijfolie in de koekenpan en bak de plakjes op half hoog vuur al omscheppend in 10-15 minuten lichtbruin en gaar.
8. Doe de ui erbij en bak nog 5 minuten al omscheppend.
9. Breng op smaak met zout en peper.
10. Klop de eieren in een grote kom los met de melk en breng op smaak met zout en peper.
11. Schep de aardappels in de kom met de eieren en meng goed.
12. Doe alles weer in de pan en bak op laag vuur met het deksel op de pan ca. 5 minuten.
13. Of tot de bovenkant net gestold is.
14. Neem van het vuur, plaats een bord omgekeerd op de pan en keer de tortilla.
15. Schuif de tortilla weer terug in de pan met de ongebakken kant naar beneden.
16. Bak nog ca. 5 minuten of tot de tortilla gaar is.



17. Bestrooi met zeezoutvlokken en platte peterselie.

inktvis met romescosaus

18. Doe de gemalen amandel en het brood in een keukenmachine en verkruimel ze grof.

19. Voeg de knoflook, pepers of paprika, citroensap, paprikapoeder en de azijn toe en maal tot een grove pasta.

20. Meng de olijfolie erdoor en voeg zout en peper naar smaak toe.

21. Vul een (frituur)pan voor de helft met zonnebloemolie en verhit tot 190°C (of tot een blokje brood in 30 seconden goudbruin en knapperig bakt).

22. Voeg wat zout en peper toe aan de bloem, wentel de inktvisringen en tentakels erdoor en schud het teveel eraf.

23. Frituur de inktvis met enkele stuks tegelijk in 2-3 minuten goudbruin.

24. Laat ze uitlekken op keukenpapier, bestrooi met zeezout en serveer warm met de romescosaus.

Eet smakelijk!

* Piquillo-pepers zijn zoete gemarineerde pepers, verkrijgbaar bij Turkse winkels en via internet.

** Gerookt paprikapoeder (pimenton) is verkrijgbaar bij delicatessenwinkels, vervang het eventueel door gewoon paprikapoeder.

BRON: deliciousmagazine.nl