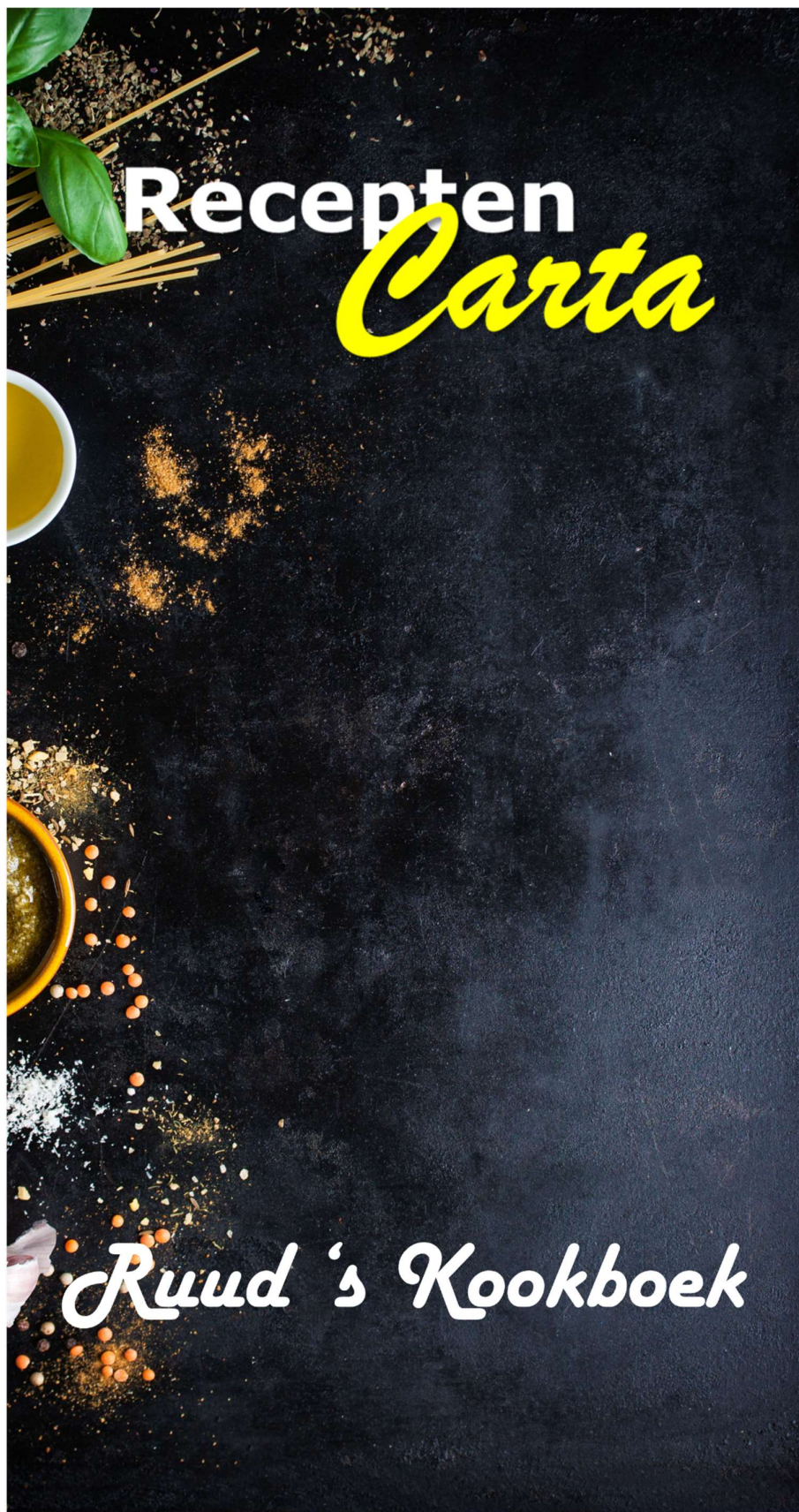




Spaanse recepten II
(Carta2007-Anton)

Inhoudsopgave.

1. Allitas de pollo a ajengibre - Kippenvleugeltjes in gembersaus
2. Allitas de pollo en escabeche - Kippenvleugeltjes in kruidenazijn
3. Buñuelos de pollo - Gefrituurde kipstukjes
4. Canapés met gerookte kip
5. Croquetas de polo y setas - Kip-paddestoelkroketjes
6. Croquetas de Pollo - Kipkroketjes met rauwe ham
7. Drumsticks met pijnboompitten
8. Empanadillas de pollo - Kipflapjes
9. Gekruide kipstukjes met knoflookmayonaise
10. Higadillos al Jerez - Gebakken kippenlevertjes met sherry
11. Higados al jerez - Kippenlevertjes in sherrysaus
12. Higados al jerez (2.) - Kippenlevertjes in sherrysaus
13. Kippenlevertjes in sherryazijn
14. Pechuga de pollo en jerez - Kipfilet in sherry
15. Piernas de pollo - Gefrituurde kippenpootjes
16. Piernas de pollo - Kippenpootjes
17. Pollo a la miel y mostaza - Kip in honing en mosterd
18. Pollo a las hierbas - Kip met kruiden
19. Pollo al sabor de naranja - Kip met sinaasappel
20. Pollo con chorizo y pimiento - Kip met chorizo en paprika
21. Pollo con gambas - Kip met garnalen
22. Pollo con Jerez - Kip in sherry
23. Pollo con Jerez y Champiñones - Kip in champignon-sherry saus
24. Pollo con Serrano - Kip in Serranoham
25. Pollo en cava - Kip in mousserende wijn
26. Pollo en cerveza - Kip in bier
27. Pollo en salsa de ajo - Kip in knoflooksaus
28. Pollo en salsa de tomate - Kipstukjes in tomatensaus
29. Pollo trincar con alioli - Kip met alioli
30. Polo con limón y ajo - Kip met citroen en knoflook

Allitas de pollo a ajengibre - Kippenvleugeltjes in gembersaus

Menugang	Hapje	Soort	Kip	Snel	Ja
Keuken	Spaans	Type	Tapas met kip	Slank	Nee
Bron	Giessenborch.com			Sterren	

Ingrediënten

1 kg kippenvleugeltjes - 2 teentjes geperste knoflook - 1 tl. ketjap -
2 el. olie - 2 el. suiker - 2 el. verse geraspte gember - 3 eetl.
sherry - 25 gram geroosterde sesamzaadjes

Bereiding

Rasp de gember, pers de knoflook, rooster de sesamzaadjes en zet ze even apart. Verwarm de oven voor op 180 graden. Vorm driehoekjes van de kippenvleugeltjes en leg ze in een grote braadslede.

Meng alle ingredienten in een kom, behalve de sesamzaadjes, en giet het mengsel over de kip. Bak de kippenvleugeltjes in 25 tot 30 minuten bruin en gaar. Keer ze een paar keer tijdens het bakken. Haal de kippenvleugeltjes uit de oven en leg ze op een bord. Bestrooi ze met de sesamzaadjes en serveer direct.

Allitas de pollo en escabeche - Kippenvleugeltjes in kruidenazijn

Menugang	Hapje	Soort	Kip	Snel	Ja
Keuken	Spaans	Type	Tapas met kip	Slank	Nee
Bron	De keuken van Bolleken			Sterren	

Ingrediënten

12 kippenvleugeltjes - 250 ml olijfolie - 100 ml wijnazijn (wit) - 1 eetlepel honing - ½ bol knoflook, teentjes geplet met de zijkant van een mes - 2 blaadjes laurier - 1 eetlepel paprikapoeder (mild) - 1 grote ui, in ringen - bloem - 2 takjes tijm (of 2 theelepels gedroogde) - versgemalen, zwarte peper - 1 takje peterselie - zout

Bereiding

Bestrooi de kippenvleugeltjes met zout en peper en haal ze vervolgens door de bloem. Bak ze in de olijfolie tot ze goed bruin zijn. Leg ze dan even apart.

Fruit in dezelfde olie de knoflook, de laurier, de ui en de tijm. Voeg wanneer de ui begint te kleuren, de peterselie, de paprikapoeder en onmiddellijk daarna de wijnazijn en de honing toe. Laat dit enkele minuten zachtjes koken en giet het dan over de kippenvleugeltjes.

Laat dit enkele uren intrekken, af en toe omscheppen. Alvorens te serveren nog even opwarmen. Serveren met krielaardappeltjes en de saus.

Buñuelos de pollo - Gefrituurde kipstukjes

Menugang	Hapje	Soort	Kip	Snel	Ja
Keuken	Spaans	Type	Tapas met kip	Slank	Nee
Bron	Giessenborch.com			Sterren	

Ingrediënten

2 ons kipfilet (gaar en in stukjes geneden) - 0,5 kop bloem - 1 tl
bakpoeder - 1 ei - water - 1 dl olijfolie - zout en peper

Bereiding

Vermeng in een kom de bloem met wat water tot een mooi klontvrij beslag ontstaat. Doe het ei en bakpoeder erbij. Doe de in stukjes gesneden gare kipfilet erbij en breng op smaak met zout en peper.

Verhit de olie in een pan tot de walm er af slaat. Frituur de stukjes kip in ongeveer 12 minuten goudbruin. Warm (niet heet) serveren.

Canapés met gerookte kip

Menugang	Hapje	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	Spaans	Type	Tapas met kip	Slank	Nee
Bron	Albert Heijn eetboekenreeks (7)			Sterren	

Ingrediënten

1/2 stokbrood - 1 blikje ansjovis filets - 4 zwarte olijven zonder pit
- 100 gr. gerookte kipfilet - 2 tomaten - 4 el mayonesa -
cayennepeper - bieslook

Bereiding

Stokbrood in sneedjes snijden. In broodrooster goudbruin roosteren. Ansjovis en olijven in kleine stukjes snijden. Kipfilet in dunne plakjes snijden. Tomaat in plakjes snijden. Brood besmeren met mayonesa. 3/4 van Ansjovis er over verdelen. Plakje tomaat er op leggen en bestrooien met cayennepeper. Plakje kip er op leggen. Olijven en rest van ansjovis door 1/2 el mayonesa roeren en op de canapés leggen. Garneren met bieslook.

Croquetas de polo y setas - Kip-paddestoelkroketjes

Menugang	Hapje	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	Spaans	Type	Tapas met kip	Slank	Nee
Bron	Pieter			Sterren	

Ingrediënten

250 gr verse kipfilet - 250 gr grote open kastanjechampignons - 2
el verse gehakte peterselie - 50 gr vers wit broodkruim - 4 el
sesamzaad - 1 ei, losgeklopt - olie om in te frituren - 250 gr kwark
- 4 tl mierikswortelsaus - 1 tl mosterd - 1 el citroensap

Bereiding

Begin een dag van tevoren: Hak het broodkruim in de keukenmachine en giet het in een diep bord. Snijd de kipfilet en de champignons in stukken en doe ze samen met de peterselie, peper en zout in de keukenmachine en hak ze fijn. Meng het sesamzaad door het broodkruim in het bord. Doe het geklopte ei in een ander bord. Vorm nu 16 worstjes van circa 7 cm van het kip-champignonmengsel. Haal de worstjes door het losgeklopte ei en rol ze dan door het broodkruimmengsel. Leg alle worstjes op een schotel, dek hem af met plasticfolie en zet een nacht in de koelkast om op te stijven.

Meng vlak voor het opdienen de kwark, mierikswortelsaus, mosterd en citroensap tot een saus. Frituur de worstjes circa 5 minuten in de hete olie (180° C), of tot ze goudbruin en gaar zijn.

Croquettas de Pollo - Kipkroketjes met rauwe ham

Menugang	Hapje	Soort	Kip	Snel	Ja
Keuken	Spaans	Type	Tapas met kip	Slank	Nee
Bron	Giessenborch.com			Sterren	

Ingrediënten

15 g boter
1½ el bloem
2 teentjes knoflook
4 takjes peterselie
2 gegrilde kipfilets
75 g belegen kaas
50 gr rauwe ham
1 ei
1 el citroensap
1 tl paprikapoeder
zout
peper
paneermeel
olie om te frituren

Bereiding

In pannetje boter verhitten. Bloem erdoor roeren en lichtbruin laten kleuren. Pan van vuur nemen. Knoflook in plakjes snijden. Peterselie fijnknippen. Kipfilet in blokjes snijden. Ham fijnsnijden. Kip, bloem, 2 el kaasblokjes, ei, citroensap en paprikapoeder pureren. Rest van kaas, peterselie en ham erdoor roeren (niet pureren). Op smaak brengen met zout en peper. Tot gebruik afgedekt in koelkast zetten. Frituurolie verhitten. Paneermeel in diep bord strooien.

Met natte handen 25 kroketjes vormen en door paneermeel wentelen. Kroketjes in 2 a 3 minuten goudbruin frituren.

Drumsticks met pijnboompitten

Menugang	Hapje	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	Spaans	Type	Tapas met kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

500 gr drumsticks of kippenvleugeltjes - 1 gehakt teentje knoflook
- 1 grofgehakte ui - 50 gr pijnboompitten - sherry - droge witte
wijn - zout, peper - olijfolie

Bereiding

Verhit wat olijfolie in een hapjespan en bak de knoflook en de uien hierin. Voeg de drumsticks toe, bak ze snel rondom bruin en blus af met de sherry. Voeg de pijnboompitten en een flink glas witte wijn toe en laat, met het deksel op de pan, zachtjes stoven. Keer de kip af en toe om. Na 40 minuten is de kip gaar; het vlees valt dan bijna van het bot. Lekker, zowel koud als warm, met stukjes stokbrood.

Empanadillas de pollo - Kipflapjes

Menugang	Hapje	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	Spaans	Type	Tapas met kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

3 el olijfolie - vlees van 1 zijde van de kippeborst en een hele kippedij, fijngesneden - zout en versgemalen peper - 1 varkenskarbonade, zeer fijn gesneden - 60 gr gerookte ham, zeer fijn gesneden - 1 uitje, fijngehakt - 2 teentjes knoflook, fijngehakt - ¼ tl paprikapoeder - een paar draadjes saffraan - 2 middelgrote tomaten, zeer fijn gesneden - 1 pimiento (zie recept) - 1 ei, losgeklopt met 1 tl water - 1 pakje bladerdeeg

Bereiding

Verhit in een braadpan 2 el olie en sauteer daarin de kip tot deze wit wordt, breng op smaak met peper en zout. Voeg het varkensvlees en de ham toe en laat het pruttelen tot het varkensvlees zijn kleur verliest. Fruit in een andere braadpan de ui en de knoflook in de resterende olie tot de ui glazig is. Voeg dan de paprikapoeder en de saffraan toe, vervolgens de tomaat en zout, doe een deksel op de pan en laat het 20 minuten zachtjes pruttelen. Doe het tomatenmengsel en de pimiento bij het kipmengsel. Breng het geheel op smaak en laat het dan zonder deksel nog 10 minuten heel zachtjes pruttelen. Snij rondjes uit het deeg met een uitsteekvorm en leg in het midden daarvan 2 eetlepels van de vulling. Maak de rand nat. Klap de andere helft van het rondje eroverheen en druk de randen met een vork tegen elkaar aan. Prik er dan met een vork gaatjes in. Bestrijk de bovenkant met losgeklopt ei en bak de flapjes op een ingevet bakblik in circa 15 à 20 minuten in een voorverwarmde oven van 175 °, goudbruin van kleur.

Gekruide kipstukjes met knoflookmayonaise

Menugang	Hapje	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	Spaans	Type	Tapas met kip	Slank	Nee
Bron	Thea Wildeman			Sterren	5

Ingrediënten

Voor 12 personen:

500 gr. kipfilet

zout

1 eetl. olie

1 theel. komijn

2 theel. pikante paprikapoeder

2 theel. gedr. tijm

2 teentjes knoflook

3 eetl. droge sherry

4 eetl. mayonaise



Bereiding

1. Kipfilet in kleine blokjes snijden.

Kipstukjes rondom bestrooien met zout.

2. In pan olie verhitten,

Kip in ca. 5 min. rondom bruin bakken.

Kip uit de pan scheppen en in pan achtergebleven bakvet eruit schenken. (wordt niet meer gebruikt)

3. Kip in pan terug doen,

Sherry erbij schenken.

1 teentje knoflook erboven uitpersen.

Komijn, paprikapoeder en tijm erover strooien en kip omscheppen.

4. Pan op vuur terug zetten en kip afgedekt in ca. 5 min. zachtjes gaar stoven, af en toe omscheppen.

5. Intussen mayonaise in schaalte scheppen.

Andere teentje knoflook erboven uitpersen.

Kip uit de pan scheppen.

Met de knoflookmayonaise serveren

Higadillos al Jerez - Gebakken kippenlevertjes met sherry

Menugang	Hapje	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	Spaans	Type	Tapas met kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

500 gr. kippenlevertjes - 4 lenteuitjes (in ringetjes gesneden) - 0,5
dl droge sherry - zout - peper - 1-2 el bloem - 2 el peterselie
(fijngehakt) - 1 dl kip fond

Bereiding

In een zeer hete pan olie verhitten. Levertjes toevoegen en snel rondom dichtschroeien. Lenteuitjes toevoegen en even laten meebakken. Licht bestrooien met zout en peper en daarna bestuiven met wat bloem. Goed doorroeren. Met sherry afblussen en goed doorroeren. Fond toevoegen en zachtjes aan de kook laten komen. Peterselie erover strooien.

Alles overdoen in een voorverwarmde cazuela en direct serveren met vers brood of een mooie tortilla.

Higados al jerez - Kippenlevertjes in sherrysaus

Menugang	Hapje	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	Spaans	Type	Tapas met kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

1 kg kippenlevers - 50 gram boter - 1 bosje lente-uitjes - 75 gram bloem - 2½ dl kippenbouillon - 1 glas sherry (fino of amontillado) - ½ theelepel komijnzaad (geplet) - 250 gram champignons - 14 groene olijven zonder pit - zout - peper - peterselie - citroensap

Bereiding

Bestuif de kippenlevertjes met wat bloem en bak ze in de boter goudbruin. Neem ze eruit en laat in dezelfde boter de in ringetjes gesneden uitjes zacht worden. Doe de bloem erbij en laat die al roerend gaar worden zonder kleur te krijgen. Blus af met de sherry en voeg de kippenbouillon toe. Roer tot een mooie dikkige saus is ontstaan. Maak de champignons schoon en snijd ze in plakken. Snijd de olijven heel klein. Doe champignon, kippenlevertjes, olijven en komijnzaad bij de saus en laat alles een kwartiertje zachtjes pruttelen. Afmaken met zout en peper en serveren met wat peterselie en citroensap.

Higados al jerez (2.) - Kippenlevertjes in sherrysaus

Menugang	Hapje	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	Spaans	Type	Tapas met kip	Slank	Nee
Bron	Pieter van Esch			Sterren	

Ingrediënten

6 plakjes bladerdeeg - 1 kg kippenlevers (doormidden gesneden)
- 1 blikje tomatempuree - 1 ui (gesnipperd) - 2 teentjes knoflook
(fijngehakt) - 1 glas droge witte wijn - olijfolie - 2 glaasjes fino
sherry - olijfolie - peper - zout

Bereiding

Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien. Snij ze in vieren. Maak van ieder klein plakje een klein bakje. Bak deze bakjes in een voorverwarmde oven (225 °C) tot ze goudbruin van kleur zijn. Laten afkoelen.

Doe twee eetlepels olijfolie in een koekenpan. Fruit hierin de gesnipperde ui en fijngehakte knoflook tot deze glazig is. Voeg het blikje tomatenpuree 1 het glas witte wijn toe. Laat 20 minuten zachtjes doorkoken.

Bak in een andere pan de kippenlevers in olijfolie bruin. Voeg de droge sherry toe en laat even inkoken. Voeg de tomatensaus toe en breng op smaak met peper en zout. Laat het geheel nog gedurende 20 minuten doorkoken. Opdienen in de bladerdeegbakjes.

Kippenlevertjes in sherryazijn

Menugang	Hapje	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	Spaans	Type	Tapas met kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

500 gr kippenlevertjes - 50 gr gesmolten ongezouten boter - 2
fijngehakte sjalotten of ½ fijngehakte ui - 4 eetlepels sherryazijn -
1 theelepel suiker - geconcentreerde kippenbouillon (½ pot Struik)
- 1 theelepel mild paprikapoeder - 1 teen knoflook - zout -
versgemalen zwarte peper

Bereiding

Maak de levertjes schoon en was ze. Meng het paprikapoeder met peper en zout in een kom en wentel de levertjes hier goed door. Verhit de gesmolten boter in een grote braadpan, doe de levertjes erbij en roerbak op hoog vuur tot ze aan alle kanten bruin zijn. Houd ze in een schaal warm. Fruit in dezelfde pan de ui op laag vuur licht aan. Voeg de azijn en de suiker toe, knijp de teen knoflook erboven uit en laat koken tot de azijn bijna is verdampt. Roer er dan de geconcentreerde bouillon, met water aangevuld tot 1/2 liter door en laat tot de helft inkoken. Bind de saus door al roerend de overige boter in kleine stukjes toe te voegen.
Breng op smaak met peper en zout en schenk de saus over de levertjes.

Pechuga de pollo en jerez - Kipfilet in sherry

Menugang	Hapje	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	Spaans	Type	Tapas met kip	Slank	Nee
Bron	De Keuken van Bolleken			Sterren	

Ingrediënten

600 g kipfilet - zout en versgemalen zwarte peper - bloem om te paneren - 2 eetl. olijfolie - 1/4 liter droge Sherry Fino - 1 dl kippebouillon - 2 teentjes knoflook - 1 takje tijm - 1 klein potje (circa 60 g) olijven, met pimento gevuld

Bereiding

Snijd de kipfilets in blokjes van circa 3 cm, bestrooi ze met zout en wentel ze door de bloem. Verhit de olijfolie in een grote pan. Bak de stukjes kip met een paar tegelijk even aan alle kanten bruin, haal ze uit de pan en bestrooi ze met peper en zout. Giet de olijfolie uit de pan, maak de aanbaksels los met sherry en voeg de kippenbouillon toe. Pel de teentjes knoflook en knijp ze uit boven de pan. Voeg het takje tijm toe en laat de saus onafgedekt tot een derde inkoken. Doe de stukjes kip in de saus en kook ze circa 10 minuten zachtjes mee. Snijd de olijven in plakjes en voeg ze na 5 minuten toe.

Piernas de pollo - Gefrituurde kippenpootjes

Menugang	Hapje	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	Spaans	Type	Tapas met kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

1 kg kippenpootjes (van vel ontdaan) - 0,5 kop bloem - 3 el
peterselie (fijngenhakt) - 1 ons broodkruimels - water - olijfolie om
te frituren - zout en peper - kerrie

Bereiding

Vermeng in een kom de bloem met wat water tot een mooi klontvrij beslag ontstaat. Vermeng de broodkruimels met de peterselie, zout, peper en kerrie. Haal de kippenpootjes door het beslag en daarna door de broodkruim-mengsel.

Verhit de olie in een pan tot de walm er af slaat. Frituur de kippenpootjes in ongeveer 12 minuten goudbruin. Warm (niet heet) serveren.

Piernas de pollo - Kippenpootjes

Menugang	Hapje	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	Spaans	Type	Tapas met kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

8 kip drumsticks - 4 tomaten (in stukjes) - 1 ui (gesnipperd) - 2 teentjes knoflook - 2,5 dl kippenbouillon - bloem - olijfolie - zout - peper

Bereiding

Verwarm de oven voor op 170°C. Bestrooi de drumsticks met bloem. Verhit de olie in een pan en bak de kip op een matig vuur bruin. Regelmatig keren. Haal als ze rondom bruin zijn de drumsticks uit de pan en hou ze onder aluminiumfolie warm. Giet de overtollige olie uit de pan en fruit de ui en fijngeperste knoflook hierin tot de ui glazig is. Schep de tomaten erdoor en laat deze gedurende 20 minuten op een laag vuurtje koken. Pureer de saus met een blender en voeg de bouillon toe. Goed vermengen en op smaak brengen met zout en peper.

Vet een ovenschaal in met olie en doe de drumsticks hierin. Voeg de saus toe en laat het geheel gedurende 45 minuten in de voorverwarnde oven afgedekt garen. Doe daarna de saus over in een pannetje, en hou deze op een laag vuurtje warm. Doe de kip terug in de oven en laat deze onafgedekt in 25 minuten in en in gaar worden.

Direct serveren met de saus!

Pollo a la miel y mostaza - Kip in honing en mosterd

Menugang	Hapje	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	Spaans	Type	Tapas met kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

500g Kipfilet - 50g Bloem - 2 Eieren - 1dl Olijfolie - 6 eetl. Sojasaus
- 4 eetl. Honing - 3 eetl. Mosterd - zout en peper

Bereiding

Snijd de kip in reepjes. Rol de reepjes door de bloem en daarna door het ei. Let erop dat de kip rondom bedekt is met ei en bloem! Dan krijgt de kip een mooi bruin korstje. Doe de olie in de pan en bak hierin de kip goudbruin. Meng in een kom de sojasaus, de honing en de mosterd en giet dit mengsel over de kip.

Pollo a las hierbas - Kip met kruiden

Menugang	Hapje	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	Spaans	Type	Tapas met kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

8 kippenpoten, in twee stukken gehakt - 75 gram boter - 1 citroen
- gedroogde rozemarijn - gedroogde marjolein - bloem -
tomatensaus - mayonaise - mosterd - zout - peper

Bereiding

Meng de zachte boter met de kruiden en een eetlepel citroensap. Wrijf hiermee de kipdelen mee in en bestrooi ze met zout en peper. Als er gebruik gemaakt wordt van verse kruiden zal de smaak nog aromatischer zijn. Bak de kip in een hete pan tot het aan alle kanten krokant is. Strooi er nu een beetje bloem over en voeg wat heet water toe. Laat het geheel op een laag vuur koken tot het gaar is (ong. 20 minuten). Haal de kip uit de pan en voeg wat citroensap toe aan de achtergebleven boter met kruiden om het aanbaksel los te maken. Laat dit even inkoken en giet vervolgens over de kip. Serveer direct. Combineer met tomatensaus en mayonaise gemengd met een beetje mosterd.

Pollo al sabor de naranja - Kip met sinaasappel

Menugang	Hapje	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	Spaans	Type	Tapas met kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

2 eetlepels halfzoete (oloroso) Spaanse sherry - 1/4 kop vers geperste sinaasappelsap - schil van een halve sinaasappel alleen het oranje gedeelte) - 4 eetlepels olijfolie - zout - vers gemalen peper - 1 hele kippeborst, zonder bot, met vel, in stukjes van 2,5 cm)

Bereiding

Voor de saus:

3/4 kop sinaasappelmarmelade - 1 eetlepel rozijnen - 2 ontpitte pruimen, in stukjes gesneden - 1/4 kop gebroken walnoten - 3 eetlepels verse sinaasappelsap - 1 eetlepel water

Bereiding

Doe voor de sinaasappel-walnootsaus een kwart kop van de marmelade samen met de rozijnen en de pruimen in een kleine steelpan. Doe een deksel op de pan en laat het 10 minuten pruttelen. Haal dan het deksel van de pan en laat het mengsel nog eens 5 minuten zachtjes koken. Af laten koelen en vervolgens de resterende halve kop marmelade, de walnoten, het sinaasappelsap en het water toevoegen. Dit mengsel kan meteen gebruikt of enkele dagen bewaard worden.

Roer voor de marinade in een schaal de sherry, sinaasappelsap sinaasappelschil, 2 eetlepels van de olie, zout en peper door elkaar. Leg de stukjes kip in de marinade en laat dit een nacht staan.

Haal dan de kip uit de marinade en dep het vlees droog met keukenpapier. Bewaar de sinaasappelschil. Verhit de resterende 2 eetlepels olie in een braadpan en fruit hierin de kip tot deze gaar, maar nog wel sappig is. Voeg op het laatste moment de sinaasappelschil toe.

Opdienen met de sinaasappel-walnootsaus.

Pollo con chorizo y pimiento - Kip met chorizo en paprika

Menugang	Hapje	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	Spaans	Type	Tapas met kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

250 gr. kipfilet - 100 gr. chorizo - 3 geroosterde paprika's - 1 zakje
knoflookbieslook - 1 sinasappel - 4 eetl. olijfolie - zout - peper

Bereiding

Kipfilet en chorizo in blokjes snijden. Paprika's in dunne reepjes snijden en bieslook in stukjes knippen. Sinasappel schoonboenen en oranje schil eraf raspen. Halve sinasappel uitpersen. In schaal kipstukjes met chorizo, paprika, bieslook, geraspte sinaasappelschil en 2 eetl. olijfolie door elkaar scheppen. In koekenpan rest van de olijfolie verhitten. Kipmengsel al omscheppen bakken tot kip gaar is. Op smaak brengen met peper en zout.

Pollo con gambas - Kip met garnalen

Menugang	Hapje	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	Spaans	Type	Tapas met kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

4 kipdrumsticks - 125 gr. grote ongepelde, garnalen (gekookt), 4 el
olijfolie - 1 ui (gesnipperd) - 2 dl tomatenblokjes (blik 400 gr.) - 1 dl
droge witte wijn - 1 kip bouillontablet - 1,5 dl water - 45 gr blanke
amandelen - 2 teentjes knoflook (gepeld en geplet) - 20 gr pure
chocolade (grof gehakt) - 1/2 tl kukuma (koenjit) - 1,5 el fijngehakte
peterselie - 2 el cognac - zout - versgemalen peper

Bereiding

Bestrooi de drumsticks met peper en zout. Verhit de olie in een ruime pan en bak de kip in 5 minuten rondom bruin. Laat de uiensnippers ongeveer 2 minuten meebakken. Voeg de tomatenblokjes, wijn, bouillonblokje en het water toe. Brang aan de kook en laat de kip zo 5 minuten zachtjes stoven. Pureer in een vijzel de amandelen, knoflook, chocolade, kurkuma en 1 el van de peterselie en de cognac tot een gladde massa (mag ook in de keukenmachine). Roer dit door de kip met tomatensaus. Laat de kip nog 15-20 minuten goed gaar worden. Voeg op het laatst de garnalen toe en verwarm ze kort mee. Breng het geheel op smaak met zout en peper.

Doe in kleine cazuela's 1 drumstick en 2 -3 garnalen, bedekt met wat van de saus. Bestrooi met peterselie. Lekker met brood.

Pollo con Jerez - Kip in sherry

Menugang	Hapje	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	Spaans	Type	Tapas met kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

500 gr. kipfilet - 2 bollen knoflook - 2 dl droge sherry - 50 ml
olijfolie - Peterselie - peper - zout

Bereiding

Snij de kipfilet in blokjes. Halveer de bollen knoflook. Leek de kipfilet in een ingevette ovenschaal, leeg de knoflook erbij en bestrooi met peper en zout. Schenk de olie en de de sherry over de kip en de knoflook.

Dek de schaal af en plaats deze in een voorverwarmde oven van 175 °C. Laat de kip in 30 minuten gaar worden. Verwijder het deksel van de schaal en laat de kip in een paar minuten in de oven krokant en bruin worden. Serveer de kip samen met de knoflook. Bestrooi met fijngehakte peterselie.

Pollo con Jerez y Champiñones - Kip in champignon-sherry saus

Menugang	Hapje	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	Spaans	Type	Tapas met kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

200 gram kipfilet - 3 eetlepels olijfolie - 150 gram champignons - 5
takjes fijngehakte peterselie - 1 dl Cream Sherry - 1 dl slagroom - 1
eetlepel citroensap - zout - (versgemalen) zwarte peper

Bereiding

Snijd de kipfilet in blokjes en bak deze al omscheppend in de olijfolie aan. Voeg de in stukjes gesneden champignons toe en roerbak circa 2 minuten. Voeg de Cream Sherry en slagroom toe. Breng dit aan de kook en laat het geheel even pruttelen. Breng de kip op smaak met citroensap, peterselie, zout en peper.

Pollo con Serrano - Kip in Serranoham

Menugang	Hapje	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	Spaans	Type	Tapas met kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

200 g kipfilet - 4 dunne plakken serranoham - 50 g zongedroogde tomaten (op olie) - 1 citroen - 4 eetl. olijfolie - zout en peper - cocktailprikkers

Bereiding

Snijd de kipfilet in 8 stukken. Snijd de plakken ham in de lengte door. Hak de zongedroogde tomaten in piepkleine stukjes. Verdeel de tomaatstukjes over de plakken ham. Snijd de citroen in partjes.

Verhit olijfolie in een koekenpan en bak de stukjes kip in ongeveer 15 minuten door en door gaar. Schep ze uit de pan en bestrooi ze met een beetje zout en versgemalen peper. Rol elk stukje kip in een plak ham. Steek de ham vast met een cocktailprikker. Leg de hapjes in een schaal en garneer met citroenpartjes.

Pollo en cava - Kip in mousserende wijn

Menugang	Hapje	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	Spaans	Type	Tapas met kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

2 kipfilets - 2 el bloem - 4 el olijfolie - 3½ dl cava - ½ citroen -
piment - zout - peper

Bereiding

Snij de kipfilet in tapa-formaat. Bestrooi met zout en peper en bestuif met de bloem. Verhit de olie in een pan en braad de kip rondom goed aan. Voeg de cava en de sap van de citroen toe en zet het vuur lager. Voeg zout, peper en piment toe en laat het geheel afgedekt 15 minuten onder af en toe roeren, sudderen.

Pollo en cerveza - Kip in bier

Menugang	Hapje	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	Spaans	Type	Tapas met kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

12 kippevleugeltjes - 1/3 liter bier - zout - vers gemalen peper - 1
tl tijm - 1 blaadje laurier

Saus:

¼ tl tijm - 1 el bier - 2 el olijfolie - zout - vers gemalen peper

Bereiding

Snijd de vleugeltjes in tapas formaat. Neem een ondiepe schaal en vermeng daarin het bier, zout, peper, tijm en laurier. Leg de kip in de marinade, en laat ze enkele uren op kamertemperatuur marinaren (regelmatig keren)

Vermeng een el bier met de rest van de ingrediënten voor de saus. Laat de vleugeltjes uitdruipen op keukenpapier. Leg ze op een rooster en smeer de saus met een kwastje over de kip. Bestrooi ze met zout en peper. Leg ze onder de grill en laat ze in 5 min. bruin kleuren. Draai ze om, smeer ze nogmaals in en laat ze nogmaals 5 minuten onder de grill goudbruin worden.

Pollo en salsa de ajo - Kip in knoflooksaus

Menugang	Hapje	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	Spaans	Type	Tapas met kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

8 kippenvleugeltjes - 4 eetlepels olijfolie - 8 grote tenen knoflook, gepeld - 1 eetlepel brandewijn, bij voorkeur cognac - ½ theelepel bloem - 2 eetlepels droge witte wijn - 2 eetlepels kippenbouillon - zout - 1 eetlepel gehakte peterselie - een paar draadjes saffraan - 3 peperkorrels - vers gemalen peper

Bereiding

Verwijder de punt van de vleugels en deel de rest van het vleugeltje in tweeën. Verhit de olie in een koekenpan, doe vleugels en teentjes knoflook erin en fruit dit tot de knoflook goudbruin van kleur is (als dat het geval is, schep dan de knoflook eruit en bewaar die in een vijzel) en de kip aan alle kanten bruin is. Schenk de cognac erbij, ga op veilige afstand van het fornuis staan en laat de vlam in de pan komen. Strooi daarna de bloem in de pan en roer de wijn, de bouillon en het zout erbij. Afdekken en 15 minuten laten pruttelen. Maak in de vijzel een puree van de knoflook samen met de peterselie, saffraan, peperkorrels en zout. Doe dit mengsel in de pan bij de kip, roer het geheel door doe het deksel op de pan en laat het nog een kwartier pruttelen.

Pollo en salsa de tomate - Kipstukjes in tomatensaus

Menugang	Hapje	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	Spaans	Type	Tapas met kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

250 gr kipfilet - olie - 1 blik tomaatblokjes (400 gr, uitgelekt) - 1
teen knoflook - 1 glas sherry - peper - zout

Bereiding

Snij de kipfilet in stukjes van 2 x 2 cm. Bestrooi de kipstukjes met peper en zout, bak ze ± 10 minuten in de olie en neem ze uit de pan. Voeg de tomaatblokjes, de uitgeperste knoflook en de sherry toe en kook dit 10 minuten op middelhoog vuur. Warm de stukjes kip de laatste 5 minuten mee.

Pollo trinchar con alioli - Kip met alioli

Menugang	Hapje	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	Spaans	Type	Tapas met kip	Slank	Nee
Bron	Hendrik C. Bergström			Sterren	

Ingrediënten

2 dl alioli - ½ rode peper - 1 teen knoflook - 1 dl droge witte wijn -
1 dl olijfolie - 2 laurierblaadjes - 1½ theelepel verse tijmblaadjes -
½ theelepel komijnpoeder - zout - peper - 350 gram kipfilet - 1 takje
peterselie - paneermeel

Bereiding

Peper wassen, zaad verwijderen en in kleine stukjes snijden. 1 teen knoflook pellen en fijnhakken. Wijn, olie, laurier, rode peper, tijm, komijn, zout en peper er door mengen.

Kipfilet in repen snijden (trinchar) en door de marinade scheppen. Peterselie heel fijn hakken en door het paneermel mengen.

Grill voorverwarmen op de hoogste stand, kipreepjes uit de marinade laten uitlekken en door het paneermeelmengsel wentelen. Kipreepjes onder de hete grill schuiven en in 5 minuten bruin en gaar grillen, vlees halverwege voorzichtig omdraaien. Serveren met de ailoli.

Polo con limón y ajo - Kip met citroen en knoflook

Menugang	Hapje	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	Spaans	Type	Tapas met kip	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

2 kipfilets - 2 bosuitjes - 3 teentjes knoflook - 1 citroen - 1 el
paprikapoeder - zout - olijfolie - 1 el peterselie

Bereiding

Snij de kipfilets in reepjes van tapa-formaat. Snij de bosuitjes in kleine ringetjes. Hak de knoflook fijn. Snij de citroen doormidden en hak de peterselie fijn.

Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak hierin de kipfilet, knoflook, paprikapoeder en bosuitjes gedurende 3 minuten op hoog vuur aan. Knijp één van de citroenhelften boven het vlees uit en laat dit aanbakken. Als de pan weer bijna droog is, pan van vuur halen. Alles overdoen in een cazuela en bestrooien met zout en peterselie. Direct serveren.

