



Ruud 's Kookboek

Tapasrecepten
(Johan Drenth)

De tapas-traditie

Al sinds de 18e eeuw worden in Spanje bij een drankje tapas geserveerd, in eerste instantie vooral omdat de mensen van de tapas dorst kregen en dus meer gingen drinken. Later ook omdat het gewoon een lekkere smaakmaker is bij een glas wijn, bier of sherry.

Tapas zijn kleine pittig gekruide hapjes van vis, vlees, groenten of mini-salades.

Het schoteltje met lekkers - de tapa - werd als een dekseltje op het glas gezet, zodat vliegen en stof geen kans kregen om in het drankje terecht te komen. 'Tapar' betekent afdekken.

In de loop der eeuwen groeiden de tapas uit tot een vast ritueel uit het dagelijks leven. Inmiddels zijn er ontelbaar veel soorten tapas en heeft elk restaurant zijn eigen specialiteiten. Op een glas sherry passen ze al lang niet meer. Ze worden op een schoteltje of een klein bordje geserveerd. Met stokbrood wordt de kruidige olie of saus opgedept.

Kant-en-klare hapjes zoals chorizo, olijven, radijsjes, gerookte amandelen en Spaanse rauwe ham zijn bij een tapas-buffet onmisbaar.

- El Moje is een salade van tomaten, eieren en tonijn.

- Voor Gambas al ajillo bakt u grote garnalen in olijfolie met knoflook en gedroogde rode peper.

- Tortilla is een Spaanse omelet van aardappelen, eieren, ui, rode peper en peterselie.

- Voor de gefrituurde vis worden inktvisringetjes, garnalen en ansjovisjes of sardientjes eerst door een tempurabeslag gehaald en daarna in hete olie gefrituurd.

Lekker met knoflookmayonaise of groene mayonaise van ansjovisfilets, peterselie, kappertjes en tijm.

- Costillas zijn geroosterde krabbetjes die in een mengsel van olie, oregano, paprikapoeder, laurier en knoflook zijn gemarineerd.

Knoflooktoast

Bestrijk sneetjes stokbrood met knoflookpuree en olijfolie en rooster ze op een ovenrooster bij 250°C goudbruin.

Knoflooktoast met makreelmayonaise

1 klein stokbrood
1 rijpe vleestomaat
3 teentjes knoflook
2 eetlepels olijfolie
150 gr gerookte makreel
1 dl mayonaise
zout, peper
2 geflambeerde rode paprika's (uit een pot)
een paar takjes platte peterselie

Snijd het stokbrood in sneetjes.

Halveer de tomaat en knijp de snijvlakken van de tomaathelften uit over beide zijden van het brood.

Pers 2 teentjes knoflook uit en verdeel ze over de tomaat.

Bak het brood in een koekenpan in de verhitte olie op hoog vuur aan beide zijden goudgeel en knapperig.

Pureer de makreel met de mayonaise en 1 teentje knoflook uit de pers tot een smeug

smeersel en breng het op smaak met zout en peper.
Snijd de paprika's in reepjes en verdeel ze samen met de vismayonaise over de broodjes.
Garneer met de peterselie.

Aardappelsalade

Vermeng 600 gr warme aardappelpartjes met 1 1/2 dl Halvanaise, 1 eetlepel citroensap, zout en peper, 3 tenen knoflook uit de pers en veel peterselie.

Chorizo-hapjes

Hak groene pitloze olijven met wat olijfolie tot puree en bestrijk er dikke plakjes chorizo mee.
Serveer de chorizo met een partje kerstomaat en een pimento-olijf.

Tonijnsalade

Maak een salade van tonijn op olie, boterbonen, kappertjes, gehakte sjalot en pitloze zwarte olijven.
Maak een saus van olijfolie, knoflook, citroensap en peterselie.

Tomatensalade met tonijn (El Moje)

(4-6 personen)

2 eieren
2 grote tomaten in stukken
1 uitgelekt blikje tonijn in stukken (á 185 gr)
1 kleine rode ui in dunne ringen
10 gehalveerde zwarte olijven
3 eetlepels olijfolie
1 eetlepel witte wijnazijn
zout, peper
2 fijn gesneden teentjes knoflook
1 eetlepel fijn gesneden peterselie

Kook de eieren in ± 7 minuten hard en snijd ze in partjes.
Meng het ei, de tomaat, de tonijn, de ui en de olijven.
Roer een dressing van de olie, de azijn, zout, peper, de knoflook en de peterselie en schenk dit over de tomatensalade.

Paprikasalade I (Ensalada de pimientos)

(4-6 personen)

3 rode en 3 gele paprika's
1 ui in dunne ringen
1 ontvelde vleestomaat in blokjes
3 eetlepels olijfolie
1 eetlepel rode wijnazijn
zout, peper
2 eetlepels fijngesneden basilicum

Verwarm de oven voor op 200°C.
Rooster de paprika's ± 35 minuten in de hete oven tot het vel zwart is geblakerd.
Laat de paprika's in een plasticzak 5 minuten uitdampen en ontvel ze daarna.
Snijd de paprika's in brede repen en meng ze met de ui en de tomaatblokjes.
Meng de olie, de azijn, zout en peper en schenk dit over de paprikasalade.
Bestrooi de salade met het basilicum.

Paprikasalade II

Snijd 2 rode, 2 gele en 2 groene paprika's in repen en blancheer die in kokend water.
Schep ze om met gehakte sjalot en tomaat, basilicum, olijfolie en knoflookpuree.

Koude omelet

Maak een mengsel van 2 gare aardappelen in plakjes, gehakte ui, 1/2 paprika en een geklopt mengsel van 8 eieren, zout, peper en peterselie.
Bak er een omelet van en laat die onder de grill bruinen.

Tortilla met aardappel en ui

(± 16 puntjes)

Bestrooi 3 grote aardappelen en 2 uien in ringen met zout en bak ze ± 5 minuten in een koekenpan in 4 eetlepels olijfolie.
Bak ze daarna, onder af en toe omscheppen, afgedekt nog ± 15 minuten op zacht vuur.
Giet de olie en het vocht af.
Klop 5 eieren los en schenk ze over het aardappelmengsel.
Bak ze ± 10 minuten op zacht vuur tot het ei is gestold.
Keer de tortilla met behulp van een bord en bak de andere kant nog ± 1 minuut.
Serveer warm of koud.

Plato de jamón Serrano (hamschotel)

Snijd Serranoham in plakken en serveer die met olijven en tomaten op een schotel.

Stokbrood met Serranoham

Bestrijk sneetjes stokbrood met knoflookpuree en olijfolie en rooster ze in de grillpan of op de barbecue goudbruin.
Leg er plakjes Serranoham op.

Aceitunas Alinadas I

500 gr zwarte olijven
3 teentjes knoflook
1 theelepel paprikapoeder
zout
1 partje citroen
het sap van 1 citroen

Snijd de knoflook doormidden en plet de stukken met een mes.
Doe alle ingrediënten bij de olijven, schep een paar keer om en zet het mengsel goed afgedekt minstens een paar uur in de koelkast.

Aceitunas Alinadas II

500 gr groene olijven
2 eetlepels olijfolie
4 geplette teentjes knoflook
1/2 glas sherry (type fino: droog en geel)

Meng alle ingrediënten en zet het mengsel minstens een paar uur in de koelkast.

Aceitunas a la Sevillana

Doe 250 gr groene olijven met pit in een glazen pot (waarin ze precies passen).
Voeg 1/2 theelepel gedroogde rozemarijnnaaldjes, 1 theelepel gedroogde tijmblaadjes, 2 laurierblaadjes, 1/2 theelepel venkelzaadjes, 4 geplette teentjes knoflook en 3 eetlepels azijn toe en vul de pot aan met water.
Schud alles goed en laat de olijven op kamertemperatuur ± 3 dagen marineren.
Bewaar de olijven daarna in de koelkast.

Almejas a la marinera (mosselen in witte wijn)

(4 porties)

450 gr mosselen
100 gr gehakte ui
3 fijngehakte tenen knoflook
2 eetlepels olijfolie
1 eetlepel bloem
1 eetlepel Spaanse paprika
1 eetlepel fijngehakte peterselie
180 ml witte wijn (medium dry)

60 ml water
1 laurierblad
zout, peper
1 kleine, heel fijngehakte gedroogde rode chilipeper zonder zaadjes

Verhit de olie en fruit de ui en de knoflook.
Voeg de mosselen toe en bak ze tot ze opengaan.
Doe de bloem, de paprika, de wijn, het water, het laurierblad en de chilipeper in de pan en roer alles goed door elkaar.
Doe er dan de peterselie bij en laat het geheel 2-3 minuten koken.
Serveer de mosselen in een schaal van aardewerk.

Gemarineerde mosselen

Meng 200 gr gekookte mosselen met 1 eetlepel citroensap, 3 eetlepels olijfolie, 1 teen knoflook uit de pers, 1 gehakt bosuitje, 1/2 theelepel paprikapoeder, wat zout en peper en 2 eetlepels fijngehakte peterselie. Geef er cocktailprikkers bij.

Mosselen met een Spaanse pikante saus

1 kg panklare mosselen
3 eetlepels azijn
1 middelgrote gesnipperde ui
enkele takjes peterselie
enkele takjes bladselderij
zout
4 eetlepels mayonaise of slasaus
2 eetlepels goudgele mosterd
1 eetlepel sherry
1 eetlepel citroensap
4 eetlepels zoetzure paprikarepen uit een potje
cayennepeper
sojasaus
worcestershiresaus

Breng in een wijde pan een laagje water met de azijn, de ui, de peterselie, de selderij en 1/2 eetlepel zout aan de kook.
Doe de mosselen in de pan en laat het water in de gesloten pan zo hard mogelijk koken tot alle schelpen open zijn.
Zet een vergiet op een kom en laat de mosselen daarin uitlekken.
Zeef het kooknat door een fijnmazig zeefje.
Roer de mayonaise, de mosterd, de sherry en het citroensap door elkaar en voeg zoveel van het mosselkooknat toe tot de saus dik vloeibaar is.
Laat de repen paprika in een zeef uitlekken.
Neem de mosselen uit de schelpen.
Schep de paprika met de enigszins afgekoelde mosselen door de saus en voeg naar smaak cayennepeper, sojasaus en/of worcestershiresaus toe.
Garneer het gerecht met een paar mosselschelpen en dien het op met geroosterd brood.

Mosselen in kervelsaus met rauwe ham (Mejillones cantabria)

(4-6 personen)

2 eetlepels olijfolie
3 fijngesneden sjalotten
100 gr rauwe ham in dunne reepjes
1 eetlepel bloem
1 1/2 dl witte wijn
1 theelepel mosterd
2 eetlepels grofgesneden kervel
zout, peper
1 kg schoongemaakte mosselen

Verhit de olie in een grote pan en bak de sjalotten en de ham hierin zachtjes ± 10 minuten.

Voeg de bloem toe en bak die 2 minuten mee.

Roer de wijn, de mosterd, de kervel, (zout) en peper erdoor en laat alles op zacht vuur 5 minuten stoven.

Voeg de mosselen toe, dek de pan af en kook de mosselen op hoog vuur ± 5 minuten tot ze opengaan.

Schud de mosselen tijdens het koken 3 keer om.

Serveer de mosselen met de saus.

Alino de atun (Tonijnsalade)

(2 porties)

1 klein blikje tonijn
2 kleine rijpe tomaten in stukjes
1 kleine groene paprika in stukjes
1 kleine geschilde komkommer in blokjes
olijfolie
zout
wijnazijn

Doe de tonijn, de tomaten, de komkommer en de paprika in een schaal en schep alles luchtig door elkaar.

Maak af met olijfolie, zout en wijnazijn.

Pincho de morcilla o chorizo

(sneetjes bloedworst of gekruide worst)

(2-4 porties)

4 dikke sneden stokbrood
4 dikke sneden Spaanse bloedworst of chorizo
olijfolie voor het bakken

Schenk een beetje olijfolie in een braadpan, leg de worst erin, doe een deksel op de pan en bak de plakken ± 1 minuut per kant.

Rooster het brood en leg de worst erop.

Dien direct op.

Kippenlevertjes in sherryazijn

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

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.

Kippenlevers in sherrysaus (Higadillos al Jerez)

(4-6 personen)

400 gr kippenlevers
3 eetlepels boter
zout, peper
3 fijngesneden sjalotten
1 rode peper, zaadjes verwijderd, in ringen
2 eetlepels bloem
2 dl kippenbouillon (van tablet)
3 eetlepels droge sherry (Fino)
50 gr ontpitte groene olijven in plakjes
2 eetlepels fijngesneden peterselie

Maak de kippenlevers zorgvuldig schoon en snijd ze doormidden.

Verhit de boter en bak de kippenlevers snel aan alle kanten bruin.

Neem de levers uit de pan, bestrooi ze met zout en houd ze warm.

Bak de sjalotten en de rode peper ± 5 minuten in het achtergebleven bakvet.

Voeg de bloem toe en bak die ± 2 minuten mee.

Roer de bouillon en de sherry erdoor en laat de saus op zacht vuur ± 8 minuten tot een vrij dikke saus koken.

Breng de saus met zout en peper op smaak.

Leg de levers in de saus en warm ze nog ± 3 minuten mee.

Roer de olijven en de peterselie erdoor.

Knoflookchampignons

75 gr boter
750 gr champignons
enkele druppels citroensap
zout, zwarte peper
3 geperste tenen knoflook
1 eetlepel gehakt koriander- of peterselieblad

Verhit de boter in den koekenpan en laat de champignons hierin, onder af en toe roeren, met het deksel op de pan, 5 minuten zacht bakken.
Doe er het citroensap en zout en peper bij, Zet het vuur hoger en schep goed om.
Voeg de knoflook toe en roerbak nog 2 minuten.
Doe er dan de koriander of peterselie bij, roerbak nog 1 minuut en serveer direct.

Gevulde knoflookchampignons

12 middelgrote champignons
citroensap
30 gr boter
4 geperste tenen knoflook
1 eetlepel cognac
4 eetlepels oud broodkruim
3 eetlepels fijngeknpte peterselie
zout, versgemalen peper

Verwarm de oven voor op 200°C.
Veeg de champignons schoon, breek de steeltjes eraf en hak ze fijn.
Besprenkel de champignons met citroensap.
Bak de knoflook heel kort in 15 gr boter (laat ze niet kleuren), voeg de gehakte stelen toe en bak ze kort mee.
Roer er van het vuur af de cognac, het broodkruim en de peterselie door en breng op smaak met zout en peper.
Zet de champignons in ovenschaaltjes en vul ze hoog op.
Verdeel de rest van de boter er in vlokjes over en bak de champignons in ± 12 minuten goudbruin.
Ook lekker met oesterzwammen.

Champignons met knoflook I

(16 stuks)

Verwarm de oven voor op 200°C.
Verpak 15 teentjes knoflook in plakjes met 2 eetlepels olijfolie, 25 gr boter, 2 theelepels tijm, zout en peper in aluminiumfolie en bak ze ± 20 minuten zachtjes in de oven.
Leg 16 grote champignons zonder steel in een ovenschaal en verdeel er de knoflook met het vrijgekomen vocht, 2 theelepels fijngesneden rozemarijn, 3 eetlepels olijfolie en 1 eetlepel citroensap over.
Bak de champignons ± 25 minuten in de oven.

Champignons met knoflook II

1 dl olijfolie
6 tenen knoflook in plakjes
500 gr champignons in dikke plakjes
1 mespunt pikant paprikapoeder
zout
1/2 dl sherry
2 eetlepels gehakte peterselie

Laat de olijfolie in een diepe koekenpan niet te heet worden.
Fruit de plakjes knoflook lichtbruin.
Voeg dan de champignons toe smoor ze al omscheppend tot het vocht is verdampt.
Breng op smaak met het paprikapoeder, zout en de sherry en bestrooi de champignons voor het serveren met de peterselie.

Champignon-tapas

250 gr (kleine) champignons
knoflook
olijfolie
witte wijn

Maak de champignons schoon.
Verwarm de olijfolie en fruit de knoflook.
Voeg de champignons en een scheut witte wijn toe en laat het geheel afgedekt ± 15 minuten smoren.
Laat afkoelen.
Deze tapas zijn zowel lauw als koud erg lekker.

Geef er toast of een op de barbecue geroosterd, met olijfolie besprenkeld en met een teentje knoflook bestreken stukje stokbrood bij.

Gebakken champignons

(6 personen)

500 gr mooie, hele champignons
1 gehakt teentje knoflook
peterselie
sherry
olijfolie
zout, peper

Snijd van de champignons slechts een klein stukje van de onderkant weg.
Verhit in een koekenpan flink wat olijfolie en bak de champignons daarin.
Voeg de knoflook toe en bak de champignons lekker gaar.
Voeg op het laatst een scheutje sherry toe en laat die even inkoken.
Laat de champignons afkoelen en voeg wat fijngehakte peterselie toe.

Champignon-baconspiesjes

1 eetlepel olijfolie
12 blokjes bacon van 1-1 1/2 cm (± 60 gr)
12 middelgrote champignonhoedjes

Voor de saus:

1 kop mayonaise
4 geperste teentjes knoflook

Verhit de olie tot die zeer heet is.

Voeg de champignons en de bacon toe en roerbak tot de champignons zacht zijn en de bacon een beetje knapperig is.

Meng de mayonaise met de knoflook.

Prik een blokje bacon op een champignon en doe er een likje saus op.

Gemarineerde champignons in balsamico en tijm

250 gr champignons
2 teentjes knoflook
12 zwarte olijven zonder pit
3 eetlepels balsamicoazijn
2 eetlepels olijfolie
4 takjes tijm
zout, versgemalen peper

Snijd de champignons en de olijven in plakjes.

Pel de knoflook en hak ze fijn.

Haal de tijmblaadjes van de takjes.

Kook de champignons 2 minuten in ruim water.

Laat ze uitlekken en meng ze in een lage schaal met de knoflook en de olijven.

Meng de balsamicoazijn, de olijfolie, de tijmblaadjes en zout en peper in een kom door elkaar en schep dit door de champignons.

Zet de champignons ± 6 uur in de koelkast en schep ze af te toe om.

Spaanse tapasschaal

1 stokbrood
enkele tenen knoflook
olijfolie
8 plakjes Serranoham in stukjes
12 middelgrote tomaten
1 ei
1 blikje tonijn
10 ontpitte groene olijven
3 eetlepels citroensap
3 eetlepels mayonaise
200 gr gekookte mosselen
1 bosui

paprikapoeder
3 takjes peterselie
100 gr gebrande of gerookte amandelen

Verwarm de oven voor op 2000°C.

Snijd het stokbrood in plakjes en bestrijk die met de knoflook uit de pers en olijfolie.

Rooster de plakjes stokbrood op de bakplaat goudbruin en beleg ze met stukjes Serranoham.

Snijd de kapjes van de tomaten en schep de tomaten leeg.

Kook het ei hard en pel het.

Hak de olijven in stukjes.

Laat de tonijn uitlekken, prak de vis met het ei, de olijfstukjes, 1 geperste teen knoflook, 2 eetlepels citroensap en de mayonaise fijn en vul de tomaatjes hiermee.

Meng de mosselen met 1 eetlepel citroensap, 3 eetlepels olijfolie, 1 teen knoflook uit de pers, de gehakte bosui, 1/2 theelepel paprikapoeder en wat zout en peper.

Serveer deze tapas, ook de amandelen, in schalen of op borden en geef er cocktailprikkers bij.

Vul de schaal desgewenst aan met gebrande amandelen en (gevulde) olijven.

Was en droog de peterselie, hak hem fijn en strooi hem in de schaal.

Tapasbordje

1 zeer rijpe vleestomaat
1 pak Pan Tostado
4 kleine (tros)tomaten
2 kleine (rode) uitjes
1 blikje of potje ansjovisfilets
1 eetlepel olijfolie
1 citroen
zout, peper
1 blikje tonijn naturel
1 potje kappertjes
paprikapoeder

Halveer de vleestomaat, schep het vruchtvlees eruit en druk dit met 1 eetlepel olijfolie tot een puree.

Bestrijk een deel van de toast hiermee.

Snijd de kleine tomaatjes in plakjes.

Snijd de uien in ringen en druk ze uiteen.

Beleg een deel van de toast met plakjes tomaat en een paar uiringen en schik er kruiselings 2 ansjovisfilets op.

Snijd een dun plakje citroen af, snijd dit in puntjes en garneer de toast hiermee.

Beleg de andere toast met een flinke schep tonijn en 1 theelepel kappertjes en strooi er wat paprikapoeder over.

Mini-tapasbuffet

1 eetlepel olijfolie
2 teentjes knoflook
3 eetlepels met piment gevulde olijven
1 blikje tomaatstukjes (inh. 400 gr)
peper, zout

150 gr gemengde sla
4 eetlepels kruidendressing (kant-en-klaar, koelvers)
1 kant-en-klare tortilla (koelvitrine)
6 garnalenkroketten (diepvries)
frituurolie
toefjes peterselie
1 foliepakje gebraden gehaktballetjes (inh. 200 gr, koelvitrine)
1 citroen in partjes

Verhit de olie en fruit de knoflook hierin.

Snijd de olijven in plakjes en voeg ze samen met de tomaatstukjes toe.

Laat de saus ± 5 minuten koken en breng op smaak met zout en peper.

Vermeng de sla met de dressing.

Verwarm de tortilla in de oven volgens de aanwijzingen en snijd hem in partjes.

Verhit de frituurolie en frituur de garnalenkroketjes hierin.

Frituur de peterselie 1/2 minuut mee en laat op keukenpapier uitlekken.

Verwarm de gehaktballetjes volgens de aanwijzingen op het pak.

Schep de tomatensaus in een kom, zet deze op een schaal en leg de gehakt-balletjes en de tortillapuntjes eromheen.

Leg de kroketjes op een schaal en garneer ze met de partjes citroen en de gefrituurde peterselie.

Geef de salade erbij.

Zet er eventueel schaaltjes met gemarineerde olijven, ansjovisrolletjes, Spaanse kaas (bijvoorbeeld Manchego) en rauwe ham (bijvoorbeeld Serranoham) bij.

Lekker met warm stokbrood en gezouten boter.

Chorizo met pimientos en brood

450 gr chorizo in plakjes van ruim 1/2 cm

4 eetlepels rode wijn

2 pimientos (ontvelde rode paprika's)

2 eetlepels peterselie

2 teentjes knoflook

1 focaccia of ciabatta in plakjes, geroosterd onder de grill of in een tosti-apparaat

Leg de plakjes chorizo in een koekenpan (u hoeft de pan niet in te vetten) en bak ze lichtbruin.

Giet het vet eventueel af, blus af met de wijn en voeg de pimientos, de knoflook en de peterselie toe.

Bekleed een lage ovenschaal met folie dat over de zijkanten reikt.

Doe het chorizomengsel erin en sluit het folie af.

Bak dit 15 minuten in de op 200°C voorverwarmde oven.

Beleg de plakjes brood met een plakje pittige kaas en schep het chorizo-mengsel erop.

Chorizo-tapas

125 gr chorizo in plakjes

1 grote ui

peterselie

tijm

1/2 theelepel paprikapoeder

1/2 theelepel suiker
olijfolie

Pel de ui, snijd hem in dunne ringen en fruit die in wat olijfolie goudbruin.
Voeg de overige ingrediënten toe en laat 2 minuten zachtjes pruttelen.
Verdeel het mengsel over de plakjes chorizo.
Vouw de plakjes dubbel en steek ze met een cocktailprikker vast.

Kaas-tapas

150 gr parrano 45 (Uniekaas)
4 zongedroogde tomaten (pot á 190 gr, Royal Mail)
1 teentje knoflook
2 eetlepel olijfolie
1 takje tijm
2 theelepel citroensap
zout, peper

Snijd de Parrano in blokjes en de tomaten in stukjes.
Pel de knoflook en pers hem boven de olijfolie uit.
Pluk de blaadjes tijm van het takje.
Meng de kaas met de tomaat, de knoflookolie, de tijm en het citroensap en breng op smaak met zout en peper.
Serveer in kleine schaalpjes, op een blaadje sla...

Krokante aardappelkoekjes

(± 16 stuks)

Rasp 2 grote aardappelen en meng ze met 1 ei, zout, peper, 2-3 eetlepels bloem en 1 theelepel tijmblaadjes.
Bak van het aardappelmengsel in een koekenpan in 2 eetlepels olie in gedeelten in ± 10 minuten kleine dunne koekjes van ± 5 cm doorsnee.
Houd de koekjes in de oven (160°C) war.

Spaanse aardappelomelet (Tortilla a la Española)

(4-6 personen)

6 eetlepels olijfolie
2 grote aardappelen in plakjes van 3 mm
1 ui, in dunne ringen
zout
1 kleine verkruimelde gedroogde rode peper
6 eieren
2 eetlepels fijngesneden peterselie

Verhit de olie in een koekenpan van ± 18 cm doorsnee.
Leg de aardappelen en de ui in laagjes in de pan en bestrooi elk laagje met zout en met

wat rode peper.

Dek de pan af en bak het aardappelmengsel ± 20 minuten op zacht vuur.

Giet daarna het grootste deel van de olie af.

Klop de eieren los, voeg zout en de peterselie toe en schenk het eimengsel over de aardappelen.

Laat de eieren op zacht vuur in ± 10 minuten stollen.

Keer de omelet met behulp van een grote deksel en bak de onderkant nog ± 5 minuten.

Serveer de omelet in kleine puntjes gesneden.

Aardappelen in knoflookmayonaise (Patatas aïoli)

(4-6 personen)

500 gr aardappelen

3 dl kippenbouillon

150 gr mayonaise

1/2-1 eetlepel citroensap

3 geperste teentjes knoflook

2 eetlepels fijngesneden peterselie

zout, peper

Kook de aardappelen in ± 25 minuten in de bouillon gaar.

Giet ze af en snijd ze in plakjes van 1-1 1/2 cm.

Meng de mayonaise, het citroensap, de knoflook, de peterselie, zout en peper en schep de aardappelen er voorzichtig door.

Laat de aardappelen hierin ± 1 uur staan om op kamertemperatuur te komen.

Aubergine-tapas

4 kleine aubergines

350 gr lamsgehakt

1 ei

1 gesnipperde ui

3 teentjes knoflook

1 eetlepel gehakte peterselie

zout, peper

1/4 theelepel kaneel

125 gr geraspte Manchego-kaas

1,25 dl olijfolie

spoel de aubergines af, snijd ze in de lengte doormidden en hol ze uit.

Meng het gehakt met de ui, knoflook, kaneel, peterselie en zout en peper.

Vul de aubergines met dit mengsel en bestrooi ze met de kaas.

Verhit de olijfolie in een ovenschaal, leg de aubergines erin en zet de schaal, afgedekt met aluminiumfolie, in de op 200°C voorverwarmde oven.

Bak de aubergines 40 minuten.

Verwijder na 30 minuten het aluminiumfolie.

Artisjokbodems met tapenade

1 blik artisjokbodems (400 gr)
1 teen knoflook
75 gr zwarte olijven zonder pit
1 1/2 ansjovisfilet
1 eetlepel kappertjes
1 theelepel tijm
1 eetlepel olijfolie

Laat de artisjokbodems uitlekken.

Maal de olijven, knoflook, ansjovisfilets, kappertjes, tijm en olie in de keukenmachine tot een grof mengsel en verdeel dit over de artisjokbodems.

Gemarineerde artisjokharten

1 1/2 blik artisjokharten
het sap van 1 sinaasappel
1 teentje knoflook
1/2 theelepel (liefst verse) tijm
1 eetlepel fijngeknipt bieslook
1 eetlepel fijngeknipte selderij
2 eetlepels fijngeknipte peterselie
1 mespunt cayennepeper
zout
6 eetlepels olijfolie

Laat de artisjokharten uitlekken en snijd ze in vieren.

Meng het sinaasappelsap met het fijngeperste teentje knoflook, de tijm, het bieslook, de selderij, de peterselie, de cayennepeper, een snufje zout en de olijfolie.

Schep het mengsel over de artisjokharten en laat ze in de koelkast een paar uur staan.

Kruidige artisjokbodems

4 kleine artisjokbodems (uit blik)
100 gr manchego (= Spaanse schapenkaas)
100 gr chorizo
2 eetlepels groene knoflookolijven
1 zongedroogde tomaat
2 eetlepels olijfolie
zout, peper

Laat de artisjokbodems uitlekken.

Snijd de kaas en de chorizo in heel kleine reepjes.

Hak de olijven en de gedroogde tomaat fijn.

Klop de olijfolie met de olijven, de tomaat, zout en peper tot een dressing. Schep de dressing door de kaas en de chorizo en verdeel de salade over de artisjokbodems.

Tapas met courgette

1 grote courgette
1 teentje knoflook
25 gr gemalen kaas
olijfolie
peper, zout

Snijd de courgette in plakjes.

Verhit de olie in een pan en bak de plakjes courgette hierin aan beide kanten bruin.

Doe er halverwege de baktijd de gesnipperde knoflook bij.

Haal de courgetteplakjes uit de pan, leg ze op een schoteltje, strooi de kaas erover en serveer direct.

Aardappelblokjes in pikante tomatensaus

(patatas bravas)

2 middelgrote aardappelen
2 eetlepels olijfolie
zout, peper
1/2 chilipeper
1 gesnipperd uitje
1 geperste teen knoflook
1 1/2 dl gezeefde tomaten (pot)
4 eetlepels droge witte wijn
2 eetlepels fijngeknipte peterselie

Snijd de aardappelen in blokjes, dep ze droog en bak ze in 1 1/2 eetlepel olie goudbruin en gaar.

Bestrooi ze met zout en peper.

Ontzaad de chilipeper, hak hem fijn en bak hem zacht met de ui en de rest van de olie.

Bak de knoflook kort mee.

Voeg de tomaten en de wijn toe, laat het op laag vuur tot een dikke saus inkoken en breng op smaak met zout en peper.

Roer de aardappelen door de saus en bestrooi het geheel met de peterselie.

Serveer direct.

Asperges in verse zalm

12 dunne aspergekoppen (±a 7 cm lang)
kippenbouillon
12 zeer dunne reepjes verse zalm (125 gr) zonder graten, in 4 rechthoeken van 2 1/2 cm lang

Voor de Hollandaisesaus:

3 eidooiers
1/4 theelepel zout
een snufje cayennepeper
8 eetlepels gesmolten ongezoeten boter

Leg de asperges in een kleine pan, doe er een mengsel van kippenbouillon en water bij tot ze net onder staan en kook ze in ± 5 minuten gaar.

Laat ze uitlekken.

Leg de asperges twee aan twee bij elkaar en wikkel een reepje zalm dicht om het einde van ieder paar asperges (dus 2 reepjes zalm om 2 asperges).

Leg ze in een beboterde schaal.

Doe voor de saus de eidooiers, het citroensap en zout en cayennepeper in een keukenmachine en voeg, terwijl de machine draait, in een dunne straal de boter toe.

Schep de saus over de asperges en laat ze onder de hete grill in ± 1 minuut goudbruin worden.

Kipstukjes in tomatensaus

250 gr kipfilet

olie

1 blik tomaatblokjes (400 gr, uitgelekt)

1 teen knoflook

1 glas sherry

peper, zout

Snijd 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.

Drumsticks met pijnboompitten

(6 personen)

500 gr drumsticks of kippenvleugeltjes

1 gehakt teentje knoflook

1 grofgehakte ui

50 gr pijnboompitten

sherry

droge witte wijn

zout, peper

olijfolie

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.

Geroosterde krabbetjes (Costillas)

(4-6 personen)

750 gr magere varkenskrabbetjes
3 eetlepels olijfolie
2 theelepels gedroogde oregano
2 theelepels paprikapoeder
1 verkruimeld blaadje laurier
3 fijngesneden teentjes knoflook
zout

Snijd de krabbetjes in stukken van 1 ribbetje.

Meng de olie, de oregano, het paprikapoeder, de laurier en de knoflook.

Wrijf de krabbetjes hiermee in en laat ze hierin minstens 1 uur marineren.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Bestrooi de krabbetjes met zout en rooster ze onder regelmatig keren ± 40 minuten in het midden van de oven.

Lekker met groene of knoflookmayonaise.

Gehaktballetjes in tomatensaus (Albondigas)

(4-6 personen)

400 gr mager lamsgehakt
1 ei
3 geperst teentjes knoflook
4 eetlepels fijngesneden peterselie
1/2 theelepel nootmuskaat
zout, peper
2 ontkorste plakjes witbrood
2 eetlepels rode wijn
2 eetlepels olijfolie
1 fijngesneden ui
3 ontvelde tomaten in blokjes
1 dl kippenbouillon (van tablet)

Meng het gehakt met het ei, de knoflook, 2 eetlepels peterselie, de nootmuskaat, zout en peper.

Week het brood in de rode wijn en kneed het door het gehaktmengsel.

Vorm van het mengsel ± 40 balletjes.

Verhit de olie en bak de balletjes hierin in ± 5 minuten rondom bruin.

Bak de ui ± 5 minuten mee.

Voeg de tomaat en de bouillon toe en laat de gehaktballetjes afgedekt op laag vuur ± 30 minuten sudderen.

Neem de gehaktballetjes uit de pan en pureer de saus met een staafmixer.

Breng de saus op smaak met zout en peper en schenk haar over de gehaktballetjes.

Strooi er 2 eetlepels peterselie over.

Albondigas met rode saus (Spaanse gehaktballetjes)

350 gr half-om-halfgehakt
5 eetlepels gehakte peterselie
2 fijngesneden teentjes knoflook

3 eetlepels paneermeel
2 eieren
zout en (versgemalen) peper
2 eetlepels bloem
3 eetlepels olijfolie

Voor de saus:

1 fijngesneden ui
1 rode paprika in blokjes
2 grote tomaten in blokjes
3-4 eetlepels droge sherry
1 laurierblaadje

Kneed het gehakt, de peterselie, de knoflook, het paneermeel, de eieren en zout en peper door elkaar en rol er gehaktballetjes van ter grootte van een flinke stuiter. Rol de gehaktballetjes door de bloem en schud het teveel eraf. Bak de gehaktballetjes in de hete olie bruin. Doe de balletjes over in een schaal en houd ze warm. Fruit de ui, de paprika en de tomaten in het achtergebleven bakvet zacht. Roer er de sherry en het laurierblaadje door en laat op halfhoog vuur ± 5 minuten pruttelen. Schenk de saus over de gehaktballetjes en laat op zacht vuur ± 20 minuten sudderen. Bestrooi de albondigas voor het serveren met gehakte peterselie.

Albondigas worden in Spanje vaak als tapa (= borrelhapje) gegeten. Zonder rode saus worden ze ook wel geserveerd met een knoflookdip.

Albondigas Riojanas (Spaanse gehaktballetjes uit Rioja)

4 stukjes oudbakken stokbrood
1 dl Spaanse rode wijn
750 gr lamsgehakt
1 ei
1 eidooier
3 fijngesneden teentjes knoflook
3 eetlepels gehakte peterselie
zout en (versgemalen) peper
2 eetlepels olijfolie
1 ui in dunne reepjes
1 glas cognac
2 1/2 dl gevogeltefond
1 dl tomatensaus (fles)

Week het stokbrood ± 15 minuten in de wijn. Maak het lamsgehakt aan met het ei, de eidooier, de knoflook, de peterselie en het geweekte, uitgeknepen stokbrood en breng op smaak met zout en peper. Laat het gehakt in de koelkast ± 30 minuten rusten en rol het daarna tot balletjes van ± cm doorsnede. Verhit de olie en bak de gehaktballetjes rondom bruin. Doe de uiereepjes erbij en bak ze op halfhoog vuur ± 5 minuten mee. Zet de afzuigkap uit. Giet de cognac in de pan, steek hem aan en laat uitbranden. Giet de fond en de tomatensaus bij de gehaktballetjes en breng het geheel aan de kook. Laat de balletjes, met het deksel op de pan, op laag vuur ± 30 minuten stoven.

Garnalenschoteltje

3 eetlepels olijfolie
1/2 groene paprika in reepjes
225 gr garnalen
250 gr champignons
3 teentjes knoflook
een stukje gerookte ham van 125 gr (rauwe ham kan ook)
1 mespuntje chilipeper
3 eetlepels droge sherry
3 eetlepels kippenbouillon
zout, peper

Hak de knoflook fijn.
Snijd de champignons in plakjes en de ham in blokjes.
Verhit 2 eetlepels olie en roerbak de paprika op middelhoog vuur ± 1 minuut.
Voeg dan de champignons, de knoflook, de ham, de chilipeper, zout, peper en de rest van de olie toe en laat dit al roerend pruttelen tot de champignons zacht zijn.
Doe er de garnalen, de sherry en de bouillon bij, roer goed om en serveer direct.
Ook lekker als maaltijd voor 2 personen met een salade en stokbrood.

Kikkererwten met garnalen

1/2 literblik kikkererwten
1 rode ui
1 vleestomaat
een stukje rode peper
1 teentje knoflook
olijfolie
1/2 theelepel paprikapoeder
zout
1/2 theelepel (verse) koriander
150 gr gepelde garnalen
stokbrood

Laat de kikkererwten uitlekken.
Snijd de ui, de tomaat, de rode peper en de knoflook in kleine stukjes.
Bak de ui in een scheutje olijfolie zachtjes glazig.
Bak de rode peper, de knoflook en het paprikapoeder even mee.
Voeg de kikkererwten en de tomaat toe en laat het mengsel 5 minuten pruttelen.
Voeg naar smaak zout toe.
Voeg de koriander en de garnalen toe en warm nog even door.
Serveer warm of koud.
Snijd het stokbrood in stukjes en geef het erbij.

Cocktailgarnalenspiesjes

3/4 dl citroensap
1 kleine gehakte rode ui
1 theelepel sojasaus

zout, peper
16 cocktailgarnalen
1/2 komkommer
1 rode paprika
2 limoenen
dillegroen

Meng het citroensap met de ui, de sojasaus en wat zout en peper en marineer de cocktailgarnalen hierin.

Snijd de komkommer in boogjes, de paprika in repen en de limoenen in partjes en schep alles bij de garnalen.

Maak er spiesjes van, druppel er wat marinade over en strooi er dillegroen over.

Pittig gebakken garnalen

3 teentjes knoflook
olijfolie
150 gr gepelde kreeftgarnalen
cayennepeper
1 eetlepel medium dry sherry
1 eetlepel fijngeknipte bieslook

Snijd de knoflook in dunne plakjes.

Verhit een scheutje olie en bak de plakjes knoflook hierin lichtbruin.

Voeg de garnalen en een snufje cayennepeper toe, bak ze even mee en voeg dan de sherry toe.

Strooi het bieslook erover en serveer direct.

Pittige garnalen met limoen

1/2 rode peper
2 limoenen
3 eetlepels olijfolie
2 teentjes knoflook
12 grote rauwe garnalen (eventueel uit de diepvries)
1 theelepel paprikapoeder
2 eetlepels medium sherry

Snijd de peper in flinterdunne reepjes en de limoenen in dunne partjes. Verhit de olie, voeg de rode peper toe, pers de knoflook erboven uit en bak al omscheppend ± 3 minuten.

Voeg de garnalen toe en bak ze omscheppend ± 3 minuten mee.

Voeg het paprikapoeder en de sherry toe en bak omscheppend 1 minuut mee.. Verdeel de garnalen over 4 kommetjes en serveer met de limoen.

Gefrituurde garnalenballetjes

(± 35 stuks)

Smelt 15 gr boter, voeg 1 eetlepel bloem toe en warm die 2 minuten mee.
Roer er 1 1/2 dl visbouillon (van tablet) door en laat de saus 10 minuten zachtjes koken.
Laat de saus afkoelen en meng haar met 250 gr fijngesneden garnalen, zout en peper.
Vorm van het mengsel 35 balletjes ter grootte van een walnoot en rol ze door losgeklopt ei en daarna door paneermeel.
Verhit frituurolie tot 170°C en frituur de garnalenballetjes in ± 3 minuten lichtbruin.

Garnalen in knoflooksaus (Gambas al ajillo)

(4-6 personen)

300 gr grote rauwe garnalen
grof zeezout
6 eetlepels olijfolie
4 grof gesneden teentjes knoflook
1 gehalveerde gedroogde rode peper zonder zaadjes
1/2 theelepel paprikapoeder
1 eetlepel fijngesneden peterselie
zout

Verwijder de kop van de garnalen, bestrooi de garnalen met grof zout en laat dit ± 10 minuten intrekken.
Verhit de olie en bak de knoflook en de rode peper hierin tot de knoflook lichtbruin is.
Voeg de garnalen toe en bak ze op middelhoog vuur al roerend ± 3 minuten tot ze roze kleuren.
Voeg het paprikapoeder, de peterselie en eventueel zout toe.
Serveer de garnalen direct met brood om de kruidige olie op te deppen.

Knoflookgamba's

olijfolie
1 rode peper
3 teentjes knoflook
300 gr ongepelde rauwe gamba's
2 eetlepels peterselie
1 citroen in partjes
zout, peper

Snipper de peper en bak hem met de uitgeperste knoflook tot de knoflook gaat kleuren.
Voeg de gamba's toe en bak die al omscheppend 5 minuten mee tot ze mooi rood gekleurd zijn.
Bestrooi met zout, peper en peterselie en serveer ze met de partjes citroen.

Gamba-tapas

12 grote garnalen

Voor de marinade:
2 theelepels knoflook uit de pers

4 dl arachideolie
6 gesneden rode pepertjes, zaadjes verwijderd
zeezout, peper

Voor de saus:
75 gr ongezouten boter
het sap van 4 citroenen

Meng alle ingrediënten voor de marinade in een keukenmachine.
Giet het mengsel over de garnalen en laat ze 4 uur marineren.
Haal de garnalen uit de marinade en rooster ze onder de grill of op de barbecue.
Bewaar de marinade.

Saus:
Smelt de boter en roer het citroensap erdoor.
Voeg er 6 eetlepels van de marinade aan toe en breng het geheel aan de kook.
Giet de saus over de garnalen.
Lekker met een stukje brood.

Gambaspiesjes

(10 stuks)

3-4 eetlepels olijfolie
1 theelepel geraspte limoenschil
1 geperst teentje knoflook
20 grote rauwe gepelde garnalen
5 gehalveerde kerstomaatjes
zout, peper
10 houten spiesjes

Vermeng de olie, de limoenschil en de knoflook.
Prik aan elke spies 2 garnalen en 1 halve kerstomaat en bestrijk de spiesjes met de knoflookolie.
Verwarm de oven voor op 240°C en bak de spiesjes 5-7 minuten in het midden van de oven tot de garnalen gaar zijn.
Bestrooi de spiesjes voor het serveren met zout en peper.

Variatie: Vervang de gamba's door blokjes zalm van ± 2 x 2 cm. Bak de zalmspiesjes ± 5 minuten en keer ze tijdens het bakken 1 keer om.

Sardine-tapas

12 sardines
50 gr bloem

Voor de marinade:
2 theelepels gehakte peterselie
4 eetlepels citroensap
1/2 theelepel knoflook
4 eetlepels olijfolie

Voor de saus:

zout, zwarte peper

1 grote ontvelde vleestomaat

1 kleine groene paprika

25 gr zeer fijn gehakte ui

mayonaise

Snijd de sardines in de lengte door tot aan de graat.

Leg de vissen open, bestrijk ze met de marinade en laat ze 1 uur staan.

Bestrooi ze met de bloem en schud de overtollige bloem eraf.

Bak de sardines in ruim olijfolie goed bruin en laat ze op keukenpapier uitlekken.

Snijd de tomaat en de paprika in kleine blokjes.

Voeg de ui, tomaat, paprika, peterselie en mayonaise samen en geef deze saus bij de sardines.

Lekker met een stukje brood.

Zeevruchten-tapas

500 gr gekookte mosselen

200 gr gepelde garnalen

250 gr schoongemaakte calamares (pijlinktvis)

1 ui

1 teentje knoflook

2 tomaten

1 eetlepel tomatenpuree

1 dl rode wijn

1 dl visbouillon

3 eetlepels olijfolie

1 eetlepel fijngehakte peterselie

1 eetlepel paprikapoeder

1 snufje cayennepeper

Verhit de olijfolie in een ruime kookpan en laat de gehakte ui daarin glazig worden.

Voeg er de mosselen, de calamares en de garnalen aan toe, evenals de rode wijn, de visbouillon, de geperste knoflook, de gehakte tomaten, de tomatenpuree, het paprikapoeder en de cayennepeper.

Laat onder regelmatig roeren met het deksel op de pan 15 minuten stoven. Voeg er de gehakte peterselie bij en laat nog 5 minuten sudderen.

Haal de pan van het vuur, verdeel de inhoud over 4 schaalpjes en dien op.

Lekker met stokbrood.

Inktvisspiesjes

(10 stuks)

40 dunne sperziebonen

zout, peper

1 grote citroen in 10 partjes

20 inktvisringen

50 gr bloem

25 gr rijstebloem

2 eetlepels bieslook

1 eetlepel sojasaus
1 stijfgeklopt eiwit
frituurolie
10 houten spiesjes

Kook de bonen 4-6 minuten in water met zout en laat ze uitlekken.
Maak spiesjes van 1 partje citroen, 1 inktvisring, 4 bonen en 1 inktvisring.
Roer van de bloem, de rijstbloem, de bieslook, de sojasaus en ± 2 1/2 dl water een glad beslag en spatel er het eiwit door.
Verhit de olie tot 180°C.
Haal de spiesjes door het beslag en bak ze 2-3 minuten in de hete olie.

Gemarineerde sprotjes

(6 personen)

250 gr sprotjes
1 fijngehakt sjalotje
sherryazijn
citroensap
olijfolie
zout, peper

Verhit de olie in een koekenpan, voeg het fijngehakte sjalotje toe en blus af met sherryazijn en versgeperst citroensap.
Meng dit in een schaaltje met de sprotjes, voeg zout en peper toe en laat het geheel een nacht in de koelkast marinieren.

Variatie: Gebruik Noorse garnalen in plaats van sprotjes.

Tonijn met uitjes en paprika

4 kleine uitjes
1 gele paprika
2 tomaten
2 teentjes knoflook
olijfolie
1 1/2 dl Spaanse witte wijn
1/2 eetlepel fijngehakte dragon
1 mespunt cayennepeper
1 blikje tonijn
stokbrood

Snijd de uitjes in 6 stukken.
Halveer de paprika, verwijder de zaadlijsten en snijd de rest in stukken.
Snijd de tomaten in 6 partjes.
Snipper de knoflook.
Verhit een scheutje olijfolie en bak de partjes ui en paprika hierin 3 minuten.
Voeg de stukken tomaat en de knoflook toe en bak ze even mee.
Voeg de wijn, de dragon, de cayennepeper en een snufje zout toe en laat het mengsel 10 minuten zachtjes pruttelen.

Laat intussen de tonijn uitlekken, verdeel hem in stukken en voeg die vlak voor het uimengsel klaar is toe.
Laat afkoelen en serveer met warm stokbrood.

Gefrituurde vis

(4-6 personen)

tempurameel (tempura battermix, toko)
2 pijlinktvissen in ringetjes
300 gr gepelde grote garnalen
12 verse opengesneden ansjovisjes of kleine sardientjes

Maak tempurabeslag volgens de gebruiksaanwijzing.
Verhit de olie tot $\pm 180^{\circ}\text{C}$.
Haal de vissoorten eerst door het tempurabeslag en frituur ze daarna 2-3 minuten in de hete olie.
Serveer de gefrituurde vissoorten met knoflookmayonaise of met een kruidige groene mayonaise.

Knoflookmayonaise

Meng 200 gr mayonaise met 4 geperste teentjes knoflook, zout, peper en 1-2 theelepels citroensap.

Groene mayonaise

Meng 200 gr mayonaise met 4 fijngehakte ansjovisfilets, 2 eetlepels fijngesneden peterselie, 1 eetlepel fijngehakte kappertjes, 1/2 theelepel fijngesneden tijmblaadjes, zout en peper.

Stokbrood met mozzarella-tomaat

stokbrood
vleestomaten
mozzarella
verse peterselie

Snijd het stokbrood in stukjes.
Snijd de tomaten en de mozzarella in plakjes.
Was de peterselie en knip de blaadjes af.
Beleg een bakplaat met bakpapier.
Leg de stukjes stokbrood erop, leg op elk stukje een plakje tomaat, daarop een plakje mozzarella en een blaadje peterselie.
Zet de bakplaat in de oven tot de kaas is gesmolten.

Catalaans knoflookbrood met tomaat

5 eetlepels aromatische olijfolie
4 geplette of uitgeperste teentjes knoflook
4 boterhammen van 2 cm dik van een grof rond brood, een boerenbrood of een

vloerbrood
1 zeer rijpe, sappige tomaat, in tweeën gesneden

Vermeng in een kopje de olie met de knoflook.
Rooster het brood licht en strijk er met een kwastje de olie met knoflook over.
Wrijf het grondig in met de gesneden tomaat en rooster het dan nog even,
zodat het knapperig is.
Dien het warm op.

Eierbrood

Bestrijk 8 sneetjes campagnebrood met knoflookpuree en zachte boter.
Strooi er peterselie over en bak ze op het ovenrooster bij 240°C goudbruin.
Bak 8 spiegeleieren van kwarteleitjes en leg ze op de toast.
Strooi er wat paprikapoeder en peterselie over.

Olijven-tapas

(8 stuks)

1 zoute haring
100 gr groene olijven
100 gr zwarte olijven
1 bos peterselie
1 doosje tuinkers
1 1/2 theelepel mosterd
1 eetlepel olijfolie
8 sneden wit stokbrood
1/2 citroen

Verwijder eventuele graten uit de haring.
Ontpit de olijven.
Was de peterselie, slinger hem droog en houd 1 takje apart voor de garnering.
Knip de tuinkers van de bodem en spoel hem af.
Pureer de haring, olijven, peterselie en tuinkers grof in een foodprocessor en roer de mosterd en de olie erdoor.
Verdeel de puree over de sneden brood.
Schil de citroen zo dik dat ook het witte vlies wordt meegeschild.
Snijd de citroen in schijfjes en snijd deze in vieren.
Garneer de broodjes met een stukje citroen en een toefje peterselie.

Knoflookolijven met citroen

1 citroen
1 sjalotje
5 teentjes knoflook
1 theelepel fijngehakte munt
150 gr zwarte olijven met pit
150 gr groene olijven met pit

Halveer de citroen, snijd de ene helft in plakjes en pers de andere helft uit.

Hak het sjalotje en de knoflook fijn en meng ze met het citroensap, de munt, de olijven en de plakjes citroen.

Laat dit 1 dag in de koelkast staan.

Olijfbolletjes

2 plakjes diepvriesbladerdeeg

3 eetlepels geraspte kaas

150 gr gekruide olijven zonder pit

olie om te frituren

Laat het bladerdeeg ontdooien en snijd de plakjes elk in 9 gelijke stukjes.

Leg in het midden van de stukjes bladerdeeg wat kaas en een olijf, vouw het deeg er omheen en druk het goed aan.

Laat de pakketjes in de koelkast tenminste 30 minuten rusten en frituur ze dan in de hete olie goudbruin.

Serveer ze warm of koud.

Aceitunas en escabeche (gemarineerde olijven)

500 gr groene of zwarte olijven

1 fijngehakte verse rode chilipeper zonder zaad

4 uitgeperste tenen knoflook

1 takje oregano

1 takje tijm

1 theelepel fijngehakte rozemarijn

2 laurierbladeren

1 theelepel gekneusd venkelzaad

1 theelepel geroosterde en gestampde komijn

olijfolie

Snijd de olijven met een mesje in de lengte tot de pit in.

Doe ze in een kom en roer er de chilipeper, knoflook, oregano, tijm, rozemarijn, laurier, venkel en komijn door.

Doe alles in een pot met schroefdeksel en voeg zoveel olie toe dat het onder staat.

Sluit de pot en laat de olijven, onder af en toe schudden, minstens 3 dagen staan.

Op een koele, donkere plaats zijn de olijven maandenlang houdbaar.

Tapas van little gem

2 kropjes little gem (Spaanse slasoort) of ijsbergsla

4 zongedroogde tomaten op olie

4 eetlepels balsamicoazijn

2 eetlepels olijfolie

zout, (versgemalen) peper

Was de sla en snijd hem in de lengte in parten (ijsbergsla in reepjes).
Laat de tomaten uitlekken en snijd ze in kleine stukjes.
Klop een dressing van de balsamicoazijn, de tomaat en de olijfolie.
besprenkel de sla met de dressing en bestrooi met zout en peper.
Lekker met rijst of pasta.

Gevulde tomaatjes I

Snijd de kapjes van 12 middelgrote (tros)tomaatjes en schep ze leeg.
Kook 1 ei hard.
Prak 1 blikje tonijn fijn met het ei, 10 ontpitte groene olijven, 1 teen knoflook uit de pers, 2 eetlepels citroensap en 3 eetlepels mayonaise of olijvonaise.
Vul de tomaatjes hiermee.

Gevulde tomaatjes II

Ontvel tasytom-tomaatjes (kruis ze in en leg ze 2 tellen in kokend water), snijd van elk een kapje en hol ze uit.
Prak 2 ansjovisfilets en 3 hardgekookte eieren fijn met 4 eetlepels mayonaise, 1/2 teen knoflook uit de pers en 1 eetlepel peterselie.
Vul de tomaatjes hiermee en maal er wat peper over.

Tapas met tomatentapenade

Maak toast van maïspistoletjes met groene olijfolie en beleg ze met een dik stukje of plakje Spaanse Manchegokaas en een flinke schep tomatentapenade of tomatenpesto (pot of koelvers).
Garneer de toast met wat snippertjes knoflook of bieslook.

Spaanse spiesjes

(10 stuks)

2-3 eetlepels olijfolie
2 geperste teentjes knoflook
1 eetlepel citroensap
1/2 theelepel komijnpoeder
1/2 theelepel cayennepeper
300 gr mager lamsvlees of varkensfricandeau in ± 15 cm lange dunne reepjes
zout
10 houten spiesjes
rooster of bakplaat

Verwarm de grill voor op de hoogste stand.
Meng de olie met de knoflook, het citroensap, de komijn en de cayennepeper en bestrijk het vlees hiermee.
Steek telkens 1 reepje vlees zigzag aan een spiesje en rooster ze onder de hete grill in ±

5 minuten om en om bruin en gaar.
Bestrooi de spiesjes na het grillen met zout.

Spaanse preiballetjes

(± 35 stuks)

500 gr prei in dunne ringen
2 eetlepels olie
6 eetlepels kippenbouillon (van tablet)
15 gr boter
1 eetlepel bloem
1 1/2 dl melk
1 losgeklopt ei
paneermeel
frituurolie
1 eetlepel fijngesneden peterselie

Bak de prei ± 5 minuten in de olie.
Voeg de bouillon toe en stof de prei op zacht vuur 10-15 minuten tot het vocht is verdampt.
Smelt de boter, voeg de bloem toe en warm die 2 minuten mee.
Roer de melk erdoor en kook de saus zachtjes 10 minuten.
Meng de prei en de saus en laat afkoelen.
Vorm van het mengsel balletjes ter grootte van een walnoot en rol die door het ei en daarna door het paneermeel.
Verhit de frituurolie tot 170°C en frituur de balletjes hierin ± 3 minuten.
Bestrooi ze met de peterselie.

MonChoudipsausje

U kunt de hoeveelheid van de ingrediënten naar smaak variëren.

1 pakje MonChou
Italiaanse kruiden op oliebasis
1 teentje knoflook
olijven

laat de roomkaas op kamertemperatuur komen, zodat u hem makkelijk kunt roeren.
Hak 3-4 olijven fijn.
Snijd de knoflook in kleine stukjes.
Doe de roomkaas met 1 1/2 theelepel Italiaanse kruiden op olie in een kommetje, voeg er het fijngesneden teentje knoflook aan toe en roer alles goed door elkaar.
Meng er als laatste de fijngesneden olijven door.
Lekker op warm ciabattabrood met eventueel wat sla.
Of als dip bij tortillachips.

Ansjovisboter met groene kruiden

6 ansjovisfilets
2 eetlepels fijngehakte peterselie
1/2 theelepel fijngehakte marjolein
1/2 theelepel paprikapoeder
2 eetlepels citroensap
100 gr zachte boter
stokbrood

Wrijf de ansjovis met de peterselie en de marjolein tot een pasta.
Roer het paprikapoeder, het citroensap en de boter erdoor en laat het in de koelkast een paar uur staan.
Maak van de ansjovisboter met een meloenboor bolletjes, of snijd er blokjes van.
Warm het stokbrood op en serveer het erbij.

