



Tapas workshop 2017
(De Ster - kaas en culinair)

Inhoudsopgave.

1. Spaans spiesje
2. Chorizo in sherry
3. Pittig spinazie potje
4. Pincho van manchego en kweepeergelei
5. Pincho met gedroogde ham en kwartelei en ansjovis
6. Pincho van gegrilde gamba met ham, witlof en appel
7. Pincho van mini gegrilde paprika gevuld met zachte geitenkaas
8. Ensalata Russa



Tapas 2017

Tapas | Spaans spiesje 12 tapas spiesjes

1 gele en 1 rode paprika in stukken
½ komkommer in plakken en gehalveerd
1 potje tuinkruidendip van Smaakgeheimen

Rijg aan een spiesje komkommer, gele paprika en de rode paprika, herhaal dit. Zet de spiesen in de tuinkruidendip.



Tapas | Chorizo in sherry 6-8 personen

400 gram chorizo Pamplona dikker gesneden
1 doosje champignons
1 fles S
1 bosje peterselie

Schenk de S in een steelpannetje en leg de plakken chorizo in de pan samen met de schoongemaakte champignons. Zorg dat deze onder staan. Laat het geheel 15 minuten zachtjes stoven. Schep de chorizo met wat champignons op een broodje en garneer met de peterselie. U kunt dit ook uit een bakje eten, zonder brood.

Tip: Dit gerechtje kunt u makkelijk een dag van te voren maken, dan trekken de sappen nog beter in de chorizo en de champignons.

U kunt hier ook spiesen van maken. (pincho)



Tapas | Pittig spinazie potje

1 ovenschaal (klein)

300 gram verse spinazie, gewassen
200 gram oude geraspte kaas
Halve camembert in stukje gesneden
1 potje pesto van Benjamino (1 eetlepel nodig)
1 potje crème fraîche (30 gram nodig)
1 spaanse peper klein gesneden
100 gram sud sol zongedroogde tomaatjes
1 stokbrood van het Vlaamsch broodhuys
1 potje Spaans zout van the man with the Pan



Verwarm de oven voor op 200 graden. Blancheer de spinazie kort en laat goed uitlekken. Snijd de bladeren klein en meng met de kaas, pesto en de creme fraîche. Breng op smaak met het Spaans zout en de Spaanse peper. Giet het geheel in een ovenschaaltje en duw de zontomaatjes in het mengsel. Schuif het schaalje 15 minuten in de oven. Lekker om hier het brood in te soppen.

Tapas | Pincho van manchego en kweepeergelei

12 pinchos

12 plakken manchego (iets dikker gesneden)
1 doosje/plak kweepeergelei

Leg de manchego op het werkvlak, vraag de kaasboer dit in mooie punten te snijden. Snijd van de kweepeergelei 12 plakjes en leg deze op de manchego en leg hier nog een plakje manchego op. Zet vast met een prikker.

U kunt het manchego torentje ook op een broodje leggen.



Tapas | Pincho met gedroogde ham en kwartelei en ansjovis

12 pinchos

- 12 plakken serranoham, iets dikker gesneden
- 1 doosje kwarteleitjes (12 stuks nodig)
- 1 potje Kempische kruiden
- 1 blikje ansjovis (12 stuks nodig)
- 1 potje Aioli van Benjamino (2 etl nodig)
- 12 Taggische olijven

Kook de kwarteleitjes 4 minuten in kokend water en pel ze direct. Schep er 1 theelepel Kempische kruiden over. Leg de plakken ham op het werkblad en smeer deze in met de aioli. Rol de ham op. Rijg het eitje, ansjovis en de olijf aan een spiesje en prik dit door de ham.

U kunt het hamrolletje ook op een broodje leggen.



Tapas | Pincho van gegrilde gamba met ham, witlof en appel

12 tapas

- 12 gamba's schoon 16/20
- 1 potje tomatenchutney van Smaakgeheimen
- 1 potje Japans zout van the man with the pan
- 12 plakken Pata negra
- 1 granny julien gesneden
- 1 witlof julien gesneden

Bak de gamba's in een hete pan met een beetje olijfolie en breng op smaak met het zout. Leg de Pata negra op het werkvlak en rol hier de appel en de witlof in. Zorg dat dit een mooi strak rolletje wordt! Schep op een bordje een beetje van de chutney en zet hier de gamba op. Zet het hamrolletje vast met een prikker en prik die in de gamba.



Tapas | Pincho van mini gegrilde paprika gevuld met zachte geitenkaas

12 tapas

12 mini paprika's

1 rolletje chevre jacquin

1 potje tomatenchutney

1 potje Frans zout van the man with the pan

1 zakje verse munt

Verwarm de oven voor op 200 graden en leg 20 minuten de mini paprika op een rooster. Haal ze na 20 minuten uit de oven. Hol ze uit. Meng de zachte geitenkaas met wat blaadjes munt en de tomatenchutney. Schep dit mengsel in de mini paprika's



Ensalata Russa

1 grote schaal

700 gram aardappelen

2 blikjes tonijn

1 ui fijnggehakt

3 stengels peterselie fijngesneden

2 eetlepels rode wijn edik

1 potje kappertjes

Zakje diepvries doperwten

2 Augurken

1 pot geroosterde paprika

4 hardgekookte eieren

Peper en zout

1 pot Belze mayonaise

150 gram zwarte olijven zonder pit

Kook de aardappelen in 20 minuten gaar en maak er blokjes van. Meng in een grote schaal de tonijn, ui, peterselie, azijn, kappertjes, augurk, doperwten en reepjes paprika, eieren, olijven en maak smeug met de mayonaise en breng op smaak met peper en zout.

