



Tapas workshop 2016
(De Ster - kaas en culinair)

Inhoudsopgave.

1. **Tapas-welkomstdrankje**
2. **Borrelstokbroodje met meloen en aioli**
3. **Avocado met bresaola en pesto**
4. **Tosti van serranoham en mozzarella met tomaten-tapenade**
5. **Risotto bitterbal**
6. **Krokante mossel met saffraanmayonaise**
7. **Chorizo pincho met geroosterde paprika**
8. **Kip pincho met Luteniza**

Tapas 2016

Welkomstdrankje

Benodigdheden

1 fles Spa rood, 1 fles Limonchello, Citroenazijn, takjes munt, crunched ice.

Vul 1 derde van de kan met crunched ice, giet hier de spa rood over. Op 1 liter spa Rood, gebruik je 6 eetlepels citroenazijn, Limonchello naar eigen smaak toevoegen. Voeg voor een frisse smaak de munt toe.



Borrelstokbroodje met meloen en aioli

Benodigdheden: 2 dikke sneetjes stokbrood, 1 potje aioli, 1 galia meloen, 2 plakjes Parmaham.

Snijd de stokbroodjes door 2^e. Smeer ze in met de aioli. Maak kleine meloenbolletjes. Snijd de plakjes Parmaham door de midden, zodat je vier kleine plakjes hebt. Leg op het stokbroodje een plakje ham en zet daarna het meloenbolletje vast met een prikker.



Avocado met bresaola en pesto

Benodigdheden: 1 potje pesto van Benjamino, 1 rijpe avocado, 4 plakjes bresaola iets dikker gesneden. 50 gram Parmezaanvlokken.

Snijd de avocado in parten. Bestrijk de bresaola met de pesto. Leg de ingesmeerde bresaola op het werkvlak en rol de avocado erin. Leg de avocado op een lepel en strooi er de Parmezaan vlokken over.



Tosti van serranoham en mozzarella met tomatentapenade

Benodigdheden: 2 sneetjes wit casinobrood, 2 bollen mozzarella, 1 potje tomaten tapenade van Smaakgeheimen, 4 plakken Serranoham iets dikker gesneden

Steek 4 rondjes uit het casinobrood, 8 uit de ham en 4 van de mozzarella. Leeg eerst de rondjes brood op je werkvlak en smeer deze dun in met de tapenade. Leg hierop de ham en de mozzarella en als laatste nog een plakje ham. Zet de torentjes in een voorverwarmde oven van 200 graden of bak ze even in de koekenpan. Garneer ze als laatste met een beetje van de tapenade.



Risotto bitterbal

Benodigdheden: 1 pak truffel risotto, 1 potje truffelmayonaise van de Auw Stoof, 1 zak Panko, 1 ei, bloem.

Maak de risotto volgens recept, Maak een balletje van de risotto. Wentel de mosselen door de bloem, ei, panko. Dan nogmaals door het ei en de panko.

Frituur de risottoballetjes op 180 graden goudbruin. Serveer met de truffelmayonaise.

Rol de balletjes met koude handen.

U kunt met de risotto wisselen tijdens de seizoenen. Wij verkopen, truffelrisotto, asperge risotto, pompoenrisotto, fungi risotto.



Krokante mossel met saffraan mayonaise

Benodigdheden: 1 potje saffraan mayonaise van de Auw Stoof, 8 gekookte mosselen, bloem, 1 ei, panko, Kempische kruiden van Smaakgeheimen.

Breek het ei in een kom, breng op smaak met de kruiden. Wentel de mosselen door de bloem, ei, panko. Dan nogmaals door het ei en de panko. Bak de mosseltjes goudbruin in de frituur op 180 graden. Serveer op een klein bordje met de saffraan mayonaise



Chorizo pincho met geroosterde paprika

Benodigdheden: 4 sneetjes stokbrood, 1 potje aioli, 1 ei (gekookt), 1 pot geroosterde paprika, 8 plakjes chorizo, 4 zwarte olijven

Snijd het ei in 4 parten, smeer de plakken brood in met de aioli.

De spies: Snijd de geroosterde paprika in 4 repen. Rijg de paprika, chorizo, olijf, chorizo en het ei aan de spies. Leg de spies op het broodje.



Kip pincho met Luteniza

Benodigdheden: 4 sneetjes brood, 1 potje luteniza, 8 plakjes gekookte kip iets dikker gesneden, Frans zout van The man with the Pan, 1 bosje peterselie, 50 gram petrella.

Smeer het brood in met de petrella en leg de plakken kip op het brood. Breng deze op smaak met het Franse zout. Schep op de kip de luteniza en garneer met de peterselie.





<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun...



...U ook???

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756