



TAPAS: KLEIN VAN STUK, GROOT IN SMAAK

Hoe werden tapas van oudsher geserveerd?

Volgens de legende werden tapas van oudsher geserveerd als een 'dekseltje' voor een drankje. Ongeacht of deze bestonden uit een plak ham of brood met tomaat, de tapas waren eenvoudig en groot genoeg om de bovenkant van een glas te bedekken. Ze waren ook stevig genoeg om met de hand te eten en weer terug te leggen tussen twee slokken.

Naarmate de tapas verder werden ontwikkeld, werden er ook steeds vaker Spaanse cazuelas gebruikt om de tapas te serveren. De aardenwerken schaaltes zijn in heel wat verschillende maten verkrijgbaar. De cazuela is ook tegenwoordig nog misschien wel een van de meest herkenbare serveerschaaltjes.

Naarmate tapas steeds populairder werden, groeide ook verscheidenheid van de gerechtes die geserveerd werd en de soorten cazuelas. Tegenwoordig vind je tapas die, zoals hierboven beschreven, op de traditionele manier worden geserveerd, maar ook tapas met een wat modernere twist die beter past bij de haute cuisine van tegenwoordig. Hoe tapas ook worden geserveerd, het idee erachter blijft hetzelfde en je mag bij het eten nog steeds je handen gebruiken.



Castile-La Mancha

Dit is de streek van Don Quichot met veel witte windmolens en open vlaktes. De ligging in het hart van Spanje betekent dat je in de keuken van deze streek invloeden vindt van de keukens van Andalusië in het zuiden, Valencia in het oosten en Madrid in het noorden. De voornaamste kaassoort is de manchego.

Deze zul je dus regelmatig op tafel vinden.

Hoewel dit niet overal het geval is, worden tapas vaak gratis bij een drankje gegeven. Probeer je vooral wat te beheersen, want je wil nog plek overhouden voor de *pisto*, een eenvoudige, overheerlijke groenteschotel die doet denken aan ratatouille.

Ten slotte loont het om te zien of je *migas* (broodkruimels) vindt. Veel lokale gerechten zijn ontstaan doordat plaatselijke herders mondvoorraad moesten meenemen op hun wekenlange zwerftochten.

Migas is een lekker gerecht van broodkruimels die met knoflook en bacon in reuzel gebakken worden.

Je vindt migas vaak als topping op de lekkere hapjes die je in deze regio vindt.



LA TOMATINA

Wist je dat er in Spanje jaarlijks het wereldwijd grootste tomatengevecht wordt gehouden?

In Buñol, een klein plaatsje in de provincie Valencia, wordt elk jaar in augustus het Tomatina

Festival gehouden. Het trekt 20.000 mensen die elkaar bekogelen met zo'n 145 ton tomaten.

Waarom? Puur voor de lol natuurlijk.

Het festival bestaat al sinds 1945. Toen kwamen enkele vrienden bij elkaar omdat ze iets te vieren hadden; ze besloten dat een tomatengevecht leuk zou zijn en begonnen elkaar met tomaten te bekogelen. Het jaar erna kwamen ze weer bij elkaar en hielden weer een tomatengevecht. Ze hielden dit jaar na jaar vol en het aantal deelnemers bleef groeien.



Tortilla *(Spaanse omelet)*

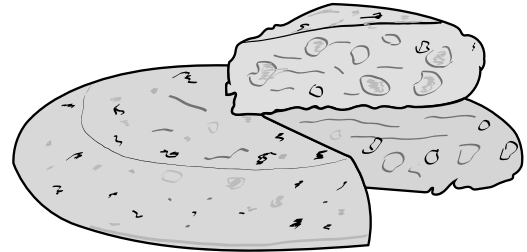
Nee, het gaat niet om de knapperige of zachte Mexicaanse tortilla om guacamole mee te eten of de wrap van je burrito. De Spaanse tortilla is een omelet of frittata die bestaat uit aardappelen, uien en eieren. Ze wordt geserveerd op kamertemperatuur en is de puurste vorm van culinaire alchemie, omdat ze meer is dan alleen maar de som van de basisingrediënten.

Voor een tortilla bak je een grote hoeveelheid zoete witte of gele uien en blokjes of plakjes aardappel in olie tot ze zacht, zoet en smeuïg zijn. Daarna wordt er een ruime hoeveelheid losgeklopte eieren overheen gegoten. De omelet moet bakken tot ze net gestold is. Een goed klaargemaakte Spaanse tortilla heeft een ongeëvenaarde diepe smaak.

De tortilla is een standaardgerecht in elke tapasbar en het is ook een goede graadmeter voor de kwaliteit van de eetgelegenheden die je bezoekt. Is de tortilla te gaar in het midden of niet goed op smaak gebracht, dan kun je ervan uitgaan dat de rest van het menu ook niet echt iets is om over naar huis te schrijven. Veel mensen hebben een favo-

riete plek om tortilla te eten. En dat hoeven niet altijd de meest frisse plekken te zijn.

Vaak is het een tortilla van het tankstation, een wat vervallen bar of zelfs een winkel op de hoek waar je niet zo gauw een tortilla zou verwachten die bij tapasliefhebbers in de smaak blijkt te vallen.



Handig om te weten

- De eetlepels die we in dit boek gebruiken, hebben een inhoud van 15 ml, de theelepels een inhoud van 5 ml.
- Ovens verschillen onderling van temperatuur. Gebruik een oventhermometer om zeker te zijn dat de temperatuur klopt.
- In de recepten gebruiken we in principe extra vergine olijfolie voor koude gerechten. Voor gerechten die op hoge temperaturen worden gebakken, kun je het beste een gewone olijfolie nemen.
- Als je geen zoete uien kunt vinden, kun je ook Spaanse witte of gele uien nemen. Ze zijn wat zoeter dan gewone uien.
- In plaats van broodkruim kun je ook pankomeel of paneermeel nemen.
- Een roux is een mengsel van boter en meel als basis voor, bijvoorbeeld, een bechamelsaus.
- Gebeukte stokvis is stokvis die bewerkt is, waardoor hij beter geweekt kan worden voor gebruik.



Zelf tapas maken

TAPAS- RECEPTEN



Patatas bravas *(pikante aardappelen)*

Deze kleine aardappelblokjes met een topping van pittige tomatensaus toveren een glimlach op elk gezicht.

Voor 4 – 6 personen

INGREDIËNTEN

- 1 l zonnebloemolie om mee te bakken
- 6 el olijfolie
- 2 teentjes knoflook, gepeld en gehakt
- 400 g gehakte tomaten uit blik
- 1 rode chilipeper, ontdaan van zaadlijsten en gehakt
- 2 tl zoete gerookte paprika
- 1 tl fijn zeezout
- 500 g aardappelen, geschild en in blokjes van 3 cm gesneden



BEREIDING

Als frituren je niets uitmaakt, verhit je de zonnebloemolie in een (elektrische) frituurpan op 180 °C. Vind je dat maar eng, kun je de oven voorverwarmen op 200 °C.

Meng intussen in een pan de olijfolie, knoflook, tomaten, chilipeper en paprika en breng het mengsel aan de kook. Laat de saus 20 minuten op een gemiddelde temperatuur gaar pruttelen. Vergeet niet af en toe te roeren. Breng ze op smaak met zout. Zet de saus aan de kant om af te koelen.

Bak de aardappelblokjes in het hete vet goudbruin of doe ze met wat zout en olie op een bakblik en bak ze 25 tot 30 minuten in de voorverwarnde oven tot ze goudbruin en knapperig zijn. Keer ze halverwege de baktijd.

Doe de goudbruine aardappelblokjes op een serveerbord, bedek ze met de tomatensaus en serveer.

