

A photograph of a plate of tapas and pinchos. The plate is purple with a red border and a white decorative pattern. It contains several shrimp, some of which are skewered with wooden sticks. The shrimp are garnished with fresh green herbs. A glass of amber-colored liquid is on the left side of the plate. The background shows a wooden table and other glasses.

Tapas & Pincho's

heerlijke hapjes uit verschillende delen van Spanje

Inhoud

Met vis

- 15 Zalmtortilla met verse kruiden
 - 17 Sinaasappel-sherrygarnalen
 - 19 Gegrilde inktvisjes met kruidenvinaigrette
 - 21 Mosselpincho met geroosterde paprika
 - 23 Garnalen-avocadosalade
 - 25 Gamba's pil-pil
 - 27 Escabeche van kabeljauw
 - 29 Krieltjessalade met tonijn
 - 31 Mosselen met tomaten-kappertjessalsa
 - 33 Witlofschuitje met ansjovis
-

Met vlees

- 36 Baskische gehaktballetjes
- 38 Chorizo in rode wijn
- 40 Kippincho met romescosaus
- 42 Dadels met paté & rucola
- 44 Prei & ham in kruidendressing
- 46 Chorizobroodjes met PX-rozijnen
- 48 Lamsworstjes met aioli
- 50 Pincho met asperge, ham & ei
- 52 Gemarineerde geitenkaasjes met Spaanse ham

Inhoud

Met groenten

- 57 Pan tomate
 - 59 Gemarineerde olijven
 - 61 Gazpacho
 - 63 Gegrilde groene asperges met saffraanaioli
 - 65 Manchego met tempranillo-gelei
 - 67 Pincho met champignonbrochette
 - 69 Geitenkaas-spinazie croquetas
 - 71 Gegrilde aardappel met pittige kaas
 - 73 Kikkererwten-kruidensalade
 - 75 Spaanse aardappeltjes
-

Zoet

- 78 Crema catalana
- 80 Sinaasappelmousse
- 82 Chocoladevijgen
- 84 Torrijas
- 86 Vers fruit in sangriasiroop
- 88 Leche frita



Zalmtortilla met verse kruiden

tapa, voor 4 personen

- 1** Snijd de aardappels in blokjes van 1 cm. Verhit in een kleine koekenpan 2 eetlepels olijfolie. Bak de aardappelblokjes zachtjes in 10 minuten gaar.
- 2** Klop de eieren los. Meng er de knoflook, de zalm en de verse kruiden door. Schep de aardappelblokjes uit de pan bij het eiernmengsel. Voeg zout en peper naar smaak toe.
- 3** Schenk de overige 3 eetlepels olijfolie in de pan. Schenk het eiernmengsel erbij en bak de tortilla in 10 à 12 minuten op laag vuur zachtjes gaar. Leg een deksel op de pan.
- 4** Stort de tortilla op een bord en snijd hem in 8 punten. Bestrooi desgewenst met een beetje verse extra kruiden en steek in elk puntje een prikker. Serveer de zalmtortilla lauwwarm of op kamertemperatuur.

Tip Vervang de zalm door 100 gram serranoham in reepjes.

Bereiding: 25 minuten

**250 g vastkokende aardappelen,
geschild**
5 eetl olijfolie
4 eieren
1 teen knoflook, fijngesneden
200 g gerookte zalmblokjes
**3 eetl verse kruiden, bijv. kervel,
bieslook en peterselie**

**Extra nodig:
8 tapasprikkers**

Baskische gehaktballetjes

pincho, voor 4 personen

1 Doe het gehakt in een kom. Kneed 1 teen knoflook, het paprikapoeder en zout en peper naar smaak door het gehakt. Draai 8 kleine balletjes van het gehakt.

2 Verhit in een koekenpan de olijfolie. Bak de gehaktballetjes in 8 minuten bruin en gaar. Neem ze uit de pan.

3 Fruit in het bakvet de laatste 2 knoflooktenen. Voeg het blik tomaten toe. Druk de tomaten met een spatel klein. Voeg het laurierblaadje en de gehaktballetjes toe en stook de gehaktballetjes 10 minuten.

4 Leg de sneetjes stokbrood op een schaal. Verdeel er de gehaktballetjes met een beetje saus over. Garneer met de peterselie en steek er een prikker door.

Tip Besmeer het stokbrood dun met aioli.

Bereiding: 30 minuten

3 tenen knoflook, fijngenhakt
1 theel paprikapoeder
200 g lams- en/of rundergehakt
2 eetl olijfolie
1 blik gepelde tomaten (400 g)
1 laurierblaadje
8 sneetjes stokbrood
3 eetl platte peterselie, grof gehakt

Extra nodig:
8 tapasprikkers

