

2013 augustus

CCN Limburg · Zomer

VOORGERECHT Higos con serrano - Gegrilde vijgen in seranoham

Higos con serrano - Gegrilde vijgen in seranoham

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe vijgen	20	
zachte geitenkaas	300	gram
sinaasappel	2	
cayennepeper		snufje
fijn zeezout		
rozemarijn	20	takjes
seranoham	20	dunne plakken
olijfolie	5	el
citroensap	7	el
krulsla		
rode peperkorrels		

Verwarm de oven voor op 190 graden. Snijd de vijgen als een bloem kruislings in, maar niet helemaal door. Verdeel de kaas in 20 stukjes. Boen de sinaasappel goed schoon en haal er dunne schilletjes vanaf. Vul het hart van de vijgen met de kaas, sinaasappelschil, cayennepeper en een beetje zout. Wikkel om elke vijg een plak ham en zet deze vast met een takje rozemarijn. Druppel een beetje olie op de vijgen en zet ze 10 minuten op een bakplaat in het midden van de oven en serveer ze warm of lauw (niet koud) op wat krulsla. Hak de peperkorrels grof en strooi ze eroverheen. Druppel er eventueel wat citroensap over.

Albondigas - Spaanse gehaktballetjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gehakt (runder-, varkens- of een mix)	500	gram
chorizo, in flinters	50	gram
seranoham, in flinters	50	gram
of 3 tenen knoflook	2	
witte broodkruimels		handvol
gesneden platte peterselie		handvol
ei	1	
peper		
wat bloem		
tomaten, in blokjes	5	
uien, gesnipperd	2	
knoflook	2	tenen
zout en peper		

Meng alle ingrediënten voor de albondigas door elkaar in een kom. Er is feitelijk slechts één aandachtspuntje: zorg ervoor dat de chorizo en de seranoham fijn gesneden zijn, anders vallen de balletjes uit elkaar als je ze bakt. Je kunt de keukenmachine gebruiken voor een gelijk hak-resultaat. Daarna is het een kwestie van even goed kneden, je wil niet één albondiga met alleen maar knoflook en één met alleen maar broodkruimels. Draai er balletjes van: stevig drukken voor een optimaal resultaat. Voor tapas kun je het beste eenhaps-balletjes maken. Rol de bal voor het bakken even over een bordje bloem. Bak ze in een koekenpan met een flinke scheut olijfolie. Door de ballen in het begin regelmatig door de pan te rollen worden ze een beetje egaal verwarmd en gebruind. Bak in een andere pan de gesnipperde uien en de uitgeperste tenen knoflook glazig in olijfolie. Doe er de tomatenblokken bij en laat het even goed warm worden. Je zou met je spatel de tomaten in de pan nog wat verder kunnen pureren. Doe er wat zout en peper bij. Voor een extra vurig en Mediterraans effect kun je er ook een flinke scheut tabasco, chilipoeder of een gesnipperde Spaanse peper, al dan niet met zaadjes, door doen. Als je tomaten-uien-prutje warm is, giet je het bij de inmiddels bruine albondigas in de pan. Laat ze zo gaar worden. Daar is geen tijdsaanduiding voor te geven, want die is afhankelijk van de grootte van je ballen. Advies (proeven): vis een albondiga uit de pan en bijt hem doormidden. Pas op voor brandwonden.

Calamares fritos a la Romana

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zo klein mogelijke, schoongemaakte calamares (pijlinktvis)	450	gram
bloem om te bestuiven	100	gr.
olie om in te frituren	1	liter
eieren, losgeklopt	4	
zout		
citroenen in puntjes gesneden	2	

Snijd de pijlinktvis in ringen van 1 tot 1½ cm en laat de tentakels heel. Dep ze goed droog tussen keukenpapier, want anders spettert de inktvis bij het bakken. Bestuif de stukken inktvis met bloem. Verhit in een grote braadpan een laagje olie van minstens 2½ cm tot ongeveer 190° of gebruik een frituurpan. Bestrijk de ringen vis en de tentakels een voor een helemaal met het geklopte ei en leg ze meteen in de hete olie. Bak ze tot ze goudbruin zijn, maar niet langer dan 2-3 minuten. Laat ze uitdruppen, bestrooi ze met zout en dien ze meteen op, gegaardeerd met een puntje citroen. (Frituur de calamares zorgvuldig, want de inktvis wordt taai en elastiekerig als hij te lang wordt gebakken, maar als je het goed doet, wordt de inktvis zacht en sappig.)

Gamba's con Gabardina - Gebakken gamba's

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote garnalen (ongekookt)	500	gr.
bloem	150	gr.
bier	2	dl
witte wijnazijn	1	el
eiwit	1	
zout		
olie om te bakken/frituren		
citroenen	2	

Kook de garnalen in drie tot vier minuten gaar. Pel de garnalen maar laat het staartje zitten. Meng in een kom de bloem, azijn en zout. Voeg langzaam (al roerende) het bier toe tot een mooi beslag ontstaat. Voeg tot slot het eiwit toe. Verhit in een pan de olie om te frituren. Haal de garnalen door het beslag, maar laat de staart vrij. Frituur de garnalen in de hete olie tot de korst lichtbruin kleurt. Zo snel mogelijk serveren met citroen in partjes gesneden.

Uientortilla (tortilla de cebolla)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	12	el
uien, fijn gehakt (niet al te fijn)	6	middelgrote
zout		
eieren	9	
melk	1	el
vers gemalen peper		

Verhit 6 el van de olie in een middelgrote pan en fruit hierin de ui een minuut of twee. Bestrooi de ui met zout, doe een deksel op de pan en laat hem ongeveer 20 minuten zachtjes bakken tot de ui zacht, maar niet verkleurd is. Klop de eieren licht met de melk, zout en peper. Roer de ui door het eimengsel. Verhit de overgebleven 3 eetlepels olie in een koekenpan (bij voorkeur met hoog opstaande kanten) en voeg het eimengsel toe. Temper de warmte en laat het zachtjes bakken tot het mengsel goudbruin is en stevig genoeg om het om te draaien. Draai de omelet om en laat hem bakken tot hij gaar is, maar toch nog wat vochtig van binnen. Kan warm of op kamertemperatuur gegeten worden. Snij hem voor het uitserveren in taartpunten.

Spinazie empanadillas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rozijnen	25	gram
olijfolie	1.5	el
verse spinazie (gewassen en gehakt)	450	gram
ansjovisfilets uit blik (uitgelekt en fijngehakt)	6	
fijngehakte knoflook	2	tenen
gehakte pijnboompitten	25	gram
diepvriesbladerdeeg	350	gram
losgeklopt ei	1	
zout		
versgemalen peper		

Week de rozijnen 10 minuten in warm water. Giet ze af en hak ze grof. Verhit de olie in de koekenpan, roer er de spinazie door, dek af en stoof ongeveer 2 minuten. Neem het deksel van de pan, draai het vuur hoger en laat het vocht verdampen. Breng op smaak met zout, peper en voeg de ansjovis en de knoflook toe. Roerbak 1 minuut. Neem de pan van het vuur, schep er de rozijnen en pijnboompitten door en laat afkoelen. Verwarm de oven voor op 180 graden. Rol het deeg tot 3 mm dikte op een met bloem bestoven ondergrond. Steek er 20 cirkels van 7 cm doorsnede uit. Schep 2 theelepels vulling in het midden van elke cirkel en bestrijk de randen met water. Vouw de deegcirkels dicht. Druk de randen aan met een vork. Schik ze op een ingevette bakplaat, bestrijk ze met het ei en zet 15 minuten in de oven tot ze goudbruin zijn. Dien op.

Twee-kleuren gazpacho

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe tomaten	700	gr.
rode sjalot	1	
rode paprika	1	
selderstengels	2	
look	2	teentjes
olijfolie	12	cl
balsamicoazijn	10	cl
zout en peper		
geschilde komkommer	1	
ui	0.5	
fijngehakte koriander	2	el
komijn	1	tl
room	100	gr.
basilicum		
citroensap, naar eigen smaak		

Rode gazpacho: Ontpit de tomaten en de paprika, schil de sjalot en mix alles een voor een in een blender. Groene gazpacho: Mix ook hier alle ingrediënten in de blender en kruid ook naar uw eigen smaak. Voeg de room, basilicum en het citroensap naar smaak toe. Zet beide gazpacho's apart in de koelkast gedurende 2 uur en giet ze bij gebruik in 2 lagen in kleine glaasjes. Omdat de 2 gazpacho's een verschillende dikte hebben zullen ze zich niet onder elkaar mengen.

Zarzuela de pescado y marisco

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeeduivel, in moten	300	gram
heek, in moten	300	gram
venusschelpen	500	gram
gamba's	20	grote
ui, gesnipperd	1	
knoflook, gesnipperd	1	teen
tomatenblokjes (uit blik)	4	el
brandy of cognac	50	ml
visfond	250	ml
witte wijn	100	ml
bloem		
olijfolie		
zout en peper		
peterselie		

Week de venusschelpen een half uur in koud water zodat ze hun zand kunnen loslaten. Spoel de stukken vis om en dep droog met keukenpapier. Bestrooi met peper en zout en haal door de bloem. Schud het overtollige eraf. Verhit in een koekenpan 3 eetlepels olijfolie en bak de vis hierin aan alle kanten bruin. Leg de gebakken vis in de ovenschaal. Smoor in dezelfde olie, waarin je de vis gebakken hebt, de ui en knoflook tot de ui glazig is. Voeg hieraan de tomatenblokjes toe en bak een paar minuten mee. Schenk de brandy of cognac erbij. Als de alcohol verdampt is, voeg de visfond en de wijn toe en breng aan de kook. Warm ondertussen de ovenschaal op een zacht vuur (als je hem geleidelijk warm laat worden, voorkom je dat hij barst). Doe de vis in de ovenschaal. Schenk de saus bij de vis en leg de venusschelpen en de gamba's erbij. Zet het vuur hoger en breng aan de kook en dek af met een deksel. Verlaag het vuur en laat 10 minuten zachtjes koken tot de gamba's gaar zijn en de venusschelpen geopend. Bestrooi de zarzuela met fijngesneden peterselie en serveer direct.

Ensalada campestre (Spaanse salade)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen, geschild en gekookt	3	grote
tomaten	3	
groene paprika	1	
komkommer	1	
ui	0.5	
hardgekookte eieren, gepeld	2	
groene olijven zonder pit	150	gr.
tonijn, uitgelekt	1	blikje
extra vergine olijfolie	50	ml
rode wijnazijn	50	ml
zout naar smaak		
landbrood	0.5	

Snij de aardappelen, tomaten, paprika, komkommer, ui en eieren in blokjes van dezelfde grootte, ongeveer 1,5 cm. Meng met de rest van de ingrediënten in een grote serveerschaal en schep goed om. Serveer direct of bewaar in de koelkast tot gebruik. Snij het landbrood in stukken en serveer bij dit gerecht.

DESSERT Spaanse amandeltaart

Spaanse amandeltaart

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	300	g
zout		
boter (koud)	200	g
eieren	10	
suiker	500	g
kaneel	2	mespuntjes
geraspte citroenschil		
amandelschaafsel	500	g
poedersuiker		
slagroom	0.5	liter
aardbeien	10	

Kneed bloem, snuffe zout, 200 g boter in stukjes, 2 eieren en 2 el water tot een samenhangend deeg. Laat ca. 30 min. afgedekt rusten in de koelkast. Bedek de bodem van de springvorm met 2/3 van het deeg. Gebruik de rest van het deeg om de vormrand te bekleden (3-4 cm hoog). Prik enkele gaatjes in de bodem. Klop 8 eieren en suiker 6-8 min. schuimig. Voeg de kaneel, citroen en amandel toe. Giet het mengsel in de taartvorm. Bak 35-40 min. op 150°C. Bestrooi met poedersuiker. Garneer het bord met een toefje slagroom en een aardbei.