



CUISINE CULINAIRE  
MAASTRICHT

# Menu augustus 2016

Thema Spaanse tapas

**6 tapas:**

*Higos con serrano - Gegrilde vijgen in seranoham*

*Albondigas Spaanse gehaktballetjes*

*Calamares fritos a la Romana*

*Uientortilla (tortilla de cebolla)*

*Spinazie empanadillas*

*Gamba's con Gabardina - Gebakken gamba's*

\*\*\*\*\*

*Twee-kleuren gazpacho*

\*\*\*\*\*

*Zarzuela de pescado y marisco*

\*\*\*\*\*

*Spaanse amandeltaart*

## ***Toelichting op de augustus receptuur.***

*Voor de augustus receptuur hebben wij gekozen voor een zomerse tapas kookavond.*

*Deze bestaat uit 6 kleine voorgerechten (tapas), een soepje, een hoofdgerecht en een dessert.*

*Afhankelijk van de grootte van de groep kan men naar believen een of meerdere voorgerechten laten vervallen.*

*Het dessert is met 150 gr. per persoon misschien wat veel. Dit kan worden opgelost door de genoemde hoeveelheid te gebruiken voor 15 personen.*

*Als we hier ook nog mooi weer bij hebben en mooie Spaanse wijnen is de avond compleet.*

*Smakelijk eten.*

*P.s. Het zelf bakken van het landbrood is geen optie omdat het deeg een dag van te voren onder elkaar dient te worden gezet.*

## ***Higos con serrano - Gegrilde vijgen in seranoham***

<b>Ingrediënten</b>	<b>Bereidingswijze</b>
(voor 10 personen) 20 rijpe vijgen 300 gram zachte geitenkaas 2 sinaasappel snufje cayennepeper fijn zeezout 20 takjes rozemarijn 20 dunne plakken seranoham 5 el olijfolie 7 el citroensap 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***

<b>Ingrediënten</b>	<b>Bereidingswijze</b>
(voor 10 personen) <u>Voor de ballen:</u> 500 gram gehakt. runder-, varkens- of een mix, wat je wilt 50 gram chorizo, in flinters 50 gram seranoham, in flinters 2 of 3 tenen knoflook een handvol witte broodkruimels een handvol gesneden platte peterselie 1 ei peper wat bloem  <u>Voor de saus:</u> 5 tomaten, in blokjes 2 uien, gesnipperd 2 tenen knoflook 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. Ik gebruik vaak de keukenmachine voor een gelikt 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 gebruikt. 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

	<p>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. Mijn advies: vis een albondiga uit de pan en bijt hem doormidden. Pas op voor brandwonden.</p>
--	--

## ***Calamares fritos a la Romana***

<p><b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen) 450 gram zo klein mogelijke, schoongemaakte calamares (pijlinktvis) 100 gr bloem om te bestuiven 1 ltr olie om in te frituren 4 eieren, losgeklopt zout 2 citroenen in puntjes gesneden</p>	<p><b>Bereidingswijze</b> Snijd de pijlinktvissen 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 C 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 uitdruipe, bestrooi ze met zout en dien ze meteen op, gegarneerd 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.)</p>
---	--

## ***Gamba's con Gabardina - Gebakken gamba`s***

<p><b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen) 500 gr. grote Garnalen (ongekookt) 150 gr. Bloem 2 dl Bier 1 el. witte Wijnazijn 1 Eiwit Zout Olie om te bakken/frituren 2 citroenen</p>	<p><b>Bereidingswijze</b> 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.</p>
--	--

## Uientortilla (tortilla de cebolla)

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen) 12 eetlepels olijfolie 6 middelgrote uien fijngehakt (niet al te fijn) zout 9 eieren 1 el melk vers gemalen peper.	<b>Bereidingswijze</b> 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

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen) 25 gram rozijnen 1,5 el olijfolie 450 gram verse spinazie (gewassen en gehakt) 6 ansjovisfilets uit blik (uitgelekt en fijngehakt) 2 tenen fijngehakte knoflook 25 gram gehakte pijnboompitten 350 gram diepvriesbladerdeeg 1 losgeklopt ei Zout versgemalen peper	<b>Bereidingswijze</b> Week de rozijnen 10 minuten in warm water. Giet ze af en hak ze grof. 1. 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. 2. 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***

<p><b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen) Voor de rode gazpacho: 700gr rijpe tomaten 1 rode sjalot 1 rode paprika 2 selderstengels 2 teentjes look 12 cl olijfolie 10 cl balsamicoazijn zout en peper.</p> <p>voor de groene gazpacho: 1 geschildte komkommer <math>\frac{1}{2}</math> ui 2 el fijngehakte koriander 1 tl komijn zout en peper</p> <p>100 gr. Room Basilicum citroensap, ... naar eigen smaak).</p>	<p><b>Bereidingswijze</b> De rode gazpacho: Ontpit de tomaten en de paprika, schil de sjalot en mix alles een voor een in een blender.</p> <p>De 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.</p> <p>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.</p>
---	---

## **Zarzuela de pescado y marisco**

<b>Ingrediënten</b>	<b>Bereidingswijze</b>
(voor 10 personen) 300 gram zeeduivel in moten 300 gram heek in moten 500 gram venusschelpen 20 grote gamba's 1 ui, gesnipperd 1 teen knoflook, gesnipperd 4 eetlepels tomatenblokjes (uit blik) 50 ml brandy of cognac 250 ml vis fond 100 ml witte wijn 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 vis fond 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). Schenk de saus bij de vis in de ovenschaal 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)**

<b>Ingrediënten</b>	<b>Bereidingswijze</b>
(voor 10 personen) 3 grote aardappelen, geschild en gekookt 3 tomaten 1 groene paprika 1 komkommer 1/2 ui 2 hardgekookte eieren, gepeld 150 gr groene olijven zonder pit 1 blikje tonijn, uitgelekt 50 ml extra vergine olijfolie 50 ml rode wijnazijn zout naar smaak	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.
$\frac{1}{2}$ landbrood	Snij het landbrood in stukken en serveer bij dit gerecht.





## Spaanse amandeltaart

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen) 300 g bloem zout 200 g boter (koud) 10 eieren 500 g suiker 2 mespuntjes kaneel geraspte citroenschil 500 g amandelschaafsel poedersuiker $\frac{1}{2}$ ltr Slagroom 10 aardbeien	<b>Bereidingswijze</b> Kneed bloem, snufje zout, 200 g boter in stukjes, twee 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.
---	---

