Menu van kookavond 02-03-2015

Samengesteld door: Dave Vercoulen

Gerechten:

Tapa:	Olijven, chorizo en minitoast met choriatiki en hoemoes
Tapa:	Pan con tomate met seranoham
Tapa:	Gevulde eieren
Tapa:	Champignons gevuld met geitenkaas en zalm
Tapa:	Krokante pruimedanten
Tapa:	Papas y mojo, krieltjes zoals op de Canarische eilanden
Tapa:	Bloedworst met een kwarteleitje
Tapa:	Flan met courgette en paprika
Tapa:	Gebakken gamba's met knoflook
Tapa:	Drumsticks met knoflook
Tapa:	Gambas al ajillo
Tapa:	Empanada's met kip
Tapa:	Gehaktballetjes in tomatensaus
Tapa:	Kip saffraan-amandelsaus
Tapa:	Turrón de Jijona en een stoofpeertje

Olijven, chorizo en minitoast met choriatiki en hoemoes

Type gerecht: Tapa
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Olijven:
- 24 olijven
- cocktailprikkers

Chorizo:
- 2 chorizo worstjes
- cocktailprikkers

Minitoast met choriatiki en hoemoes:
- 1 pak mini toast (Haust 75 g)
- 1 bakje choriatiki
- 1 bakje hoemoes

Bereidingswijze:

Olijven:
Verdeel de olijven over twee schaaltjes. Doe er cocktailprikkers bij.

Chorizo:
Snijd de chorizo worstjes in dunne plakjes. leg de plakjes op een schaaltje. Doe er cocktailprikkers bij.

Minitoast met choriatiki en hoemoes:
leg de toastjes op een platte schaal. Doe de choriatiki en de hoemoes in schaaltjes en zet ze bij de toastjes.

Pan con tomate met seranoham

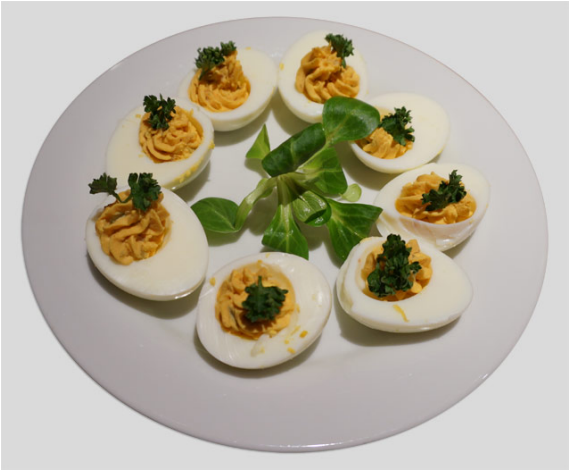
Type gerecht: Tapa
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 platte stukken stokbrood
- 2 grote tomaten
- 2 teentjes knoflook
- 2 takjes peterselie
- 2 eetl. olijfolie extra vergine
- zout
- peper
- 8 plakken seranoham

Bereidingswijze:

Verwarm een gril of grillplaat en gril het stokbrood goudbruin. Snijd de tomaten doormidden en wrijf over het gegrilde brood. Hak de knoflook en de peterselie fijn. Meng de olie met de knoflook en de peterselie en druppel het mengsel over het brood. Breng op smaak met wat zout en peper.
Leg de seranoham op een platte schaal en leg het stokbrood er in het midden in een rij bovenop.



Gevulde eieren

Type gerecht: Tapa
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 eieren
- 1 theel. Dyon-mosterd
- 0,25 theel. paprikapoeder
- versgemalen peper
- zout
- 1 mespuntje chili poeder
- 1 eetl. tomatenketchup
- 1,5 eetl. frietsaus
- 2,5 druppels tabasco
- 0,5 sjalotje (zeer fijn gehakt)
- 0,5 augurk (zeer fijn gehakt)
- peterselie of bieslook voor het afmaken
- Spuitzak

Bereidingswijze:

Start met het koken van de eieren. Laat ze hard worden en koel ze af onder de koude kraan. Laat ze vervolgens afkoelen en pel ze dan. Nu snijd je de eieren doormidden. Haal hierna het eigeel uit de eieren. Leg de eieren op een schaal en doe het eigeel in een kommetje. Meng het eigeel met zout, paprikapoeder, chili, tabasco en wat peper. Gebruik hier een vork voor. Doe nu de fijngehakte augurk en de sjalotjes in de kom. Doe er nu nog wat mayonaise en ketchup bij. Doe de vulling in een spuitzak en vul de halve eieren. Daarna doe je nog wat bieslook op het ei.

Champignons gevuld met geitenkaas en zalm

Type gerecht: Tapa
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 grote champignons
- 0,5 ui
- 100 g zalm (gerookt)
- 50 g kaaskruimels (kies voor geiten kaas)
- 1 mespuntje gedroogde dille topjes
- 2 eetl. olie (kies voor olijfolie)

Bereidingswijze:

Start met het voorverwarmen van de oven op 200 graden Celsius Snijd de ui in kleine stukjes en doe hetzelfde met zalm. Kies ervoor om acht stukjes van de zalm apart te houden. Pak nu de champignons en hol ze uit. Snijd de steeltjes en de rest van de champignon helemaal fijn. Meng ze met de zalm en de ui en wat kaaskruimels. Doe er wat dille bij. Vul de champignon nog niet!
Pak nu een koekenpan en warm deze op om de champignons hierin te bakken in ongeveer vijf minuten. Hierna kun je ze vullen met het mengsel.
En daarna gaan ze de oven in! Doe dit voor ongeveer tien minuten. Laat ze mooie bruin worden en laat de kaas goed smelten. Leg voor het uitserveren de stukjes zalm op de gevulde champignons.

Krokante pruimedanten

Type gerecht: Tapa
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 plakjes ontbijtspek of kattenspek (het liefste in langere reepjes)
- 16 ansjovisfilet op olie
- 16 zwarte pruimen
- 16 blanke amandelen
- cocktailprikkers

Bereidingswijze:

Zet de oven op 200 graden. Laat de ansjovis goed uitlekken. Snijd de stukken ontbijtspek of kattenspek in de lengte door. Wikkel iedere amandel in met ansjovis en stop deze dan in de pruim. Pak de pruim in met een stukje ham en zet het geheel vast met een cocktailprikker. Leg het geheel in de voorverwarmde oven van 200 graden voor ongeveer 10 - 15 minuten. Serveer de krokante pruimedanten warm uit.

Papas y mojo, krieltjes zoals op de Canarische eilanden

Type gerecht: Tapa
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1 kg kriel aardappeltjes
- 2 eetl. grof zeezout
- 1 theel. fijn zout
- 1 fles mojo Canario suave (mild)
- 1 fles mojo Canario Picón (pikant)

Bereidingswijze:

Was de krieltjes goed en zet ze met het zeezout net onder water. Kook ze in ongeveer 15 minuten gaar. Giet af tot er nog een bodempje water in de pan zit en zet terug op laag vuur. Strooi er nog een beetje fijn zout overheen en laat het water verdampen, de krieltjes krijgen een zoutlaagje en zullen nu wat gaan rimpelen. Let op het laatst op, het gaat dan snel en het zou zonde zijn als ze verbranden.
Verdeel de krieltjes over twee schalen (één voor de milde en één voor de pikante saus). Schenk de saus over de krieltjes zodat bovenkant ervan mooi bedekt is.

Bloedworst met een kwarteleitje

Type gerecht: Tapa
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1 stuk bloedworst (10 a 15 cm)
- olijfolie
- boter
- 8 kwarteleitjes
- zout
- peper
- paprikapoeder
- tomatenketchup

Bereidingswijze:

Snijd de bloedworst in schijven van ongeveer 1 a 1,5 cm dik. Bak de bloedworst lekker knapperig in de olijfolie. Zet het vuur uit maar laat de schijven in de warme pan liggen. Bak in een andere pan de kwarteleitjes in de boter. Zorg dat de dooier heel blijft. Voeg peper en zout naar smaak toe. Doe als de eitjes klaar zijn, nog een snufje paprikapoeder er overheen voor de kleur.
Leg de bloedworst op een platte schaal en leg er overal een eitje op. Spuit langs elk schijf een toefje tomatenketchup.

Flan met courgette en paprika

Type gerecht: Tapa
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1 eetl. olijfolie
- 1 ui gesnipperd
- 2 knoflook teentjes (fijngehakt)
- 0,5 rode paprika (in kleine blokjes)
- 1 courgette (in kleine blokjes)
- versgemalen peper
- zout
- 2 eetl. peterselie (fijngesneden)
- 8 eieren
- 50 ml melk
- 30 gram boter

Bereidingswijze:

Verhit de olie in een koekenpan met anti-aanbaklaag en bak in 5 minuten de ui, knoflook en paprika zachtjes. Voeg de courgette toe en bak de groenten nog 5 minuten. Breng het geheel op smaak met peper en zout (mag wat pit hebben omdat het gerecht anders te flauw wordt). Roer de peterselie erdoor. Schep het groentemengsel in een kom en laat het iets afkoelen.
Klop in een kom de eieren los met de melk en meng het groentemengsel erdoor. Verhit de boter in dezelfde koekenpan en voeg het eimengsel toe. Bak de flan met het deksel op de pan op een laag vuur in 10 minuten gaar. Laat de flan op een schaal glijden en snijd hem in vierkantjes of ruitjes.

Gebakken gamba's met knoflook

Type gerecht: Tapa
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 16 gamba's
- 5 eetl. olijfolie
- 4 teentjes knoflook
- 0,5 theel. cayennepeper
- 4 eetl. droge sherry
- 3 eetl citroensap
- 3 eetl peterselie (fijngehakt)
- zeezout
- partjes citroen

Bereidingswijze:

Pel de gamba's, maar laat het staartstukje zitten. Dep ze droog met wat keukenpapier. Pel en snipper de knoflook. Verhit de olie in een koekenpan met anti-aanbaklaag en bak de knoflook zachtjes 1-2 minuten. Roer de cayennepeper door de olie en voeg de gamba's toe. Roerbak de gamba's in 2-3 minuten gaar. Roer de sherry, het citroensap en de peterselie door de garnalen. Voeg naar smaak zout toe, schep alles in een warme schaal en garneer het geheel met partjes citroen.

Drumsticks met knoflook

Type gerecht: Tapa
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 drumsticks
- 0,5 eetl. scherpe paprikapoeder
- 10 knoflooktenen
- versgemalen peper
- zout
- 4 eetl. olijfolie
- 20 g boter
- 6 takjes oregano
- 150 ml sherry

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 170 graden. Doe de kip in een kom met het paprikapoeder. Pel 8 knoflooktenen en hak ze grof. Kneus de andere twee in de schil. Doe de gehakte knoflook bij de kip. Voeg zout en peper toe en schep alles om.
Verhit de olie en boter in een koekenpan en bak de gekneusde knoflooktenen 2 minuten op een middelhoog vuur. Neem ze uit de pan. Hak de oregano fijn. Doe de kipkluifjes in dezelfde pan en bak ze op een hoog vuur om en om bruin. Doe ze met het bakvet over in een ruime ovenschaal. Voeg de sherry toe en zet de schaal 50-60 minuten in de oven tot de kluifjes mooi bruin en gaar zijn. Neem de schaal uit de oven en garneer de kip met de oregano.

Gambas al ajillo

Type gerecht: Tapa
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 300 g garnalen
- 8 teentjes knoflook (in dunne schijfjes)
- grote scheut olijfolie
- 1 eetl. boter
- versgemalen peper
- zout
- 0,5 theel. paprikapoeder
- citroensap

Bereidingswijze:

Verhit de olie in een koekenpan. Voeg de boter toe en als die begint te schuimen doe je de knoflookschijfjes erbij. Bak de knoflook een minuutje. Doe dan de garnalen erbij en breng op smaak met peper, zout en paprikapoeder. Bak de garnalen in 3 minuten gaar en doe ze dan samen met de olie in een schaaltje en besprenkel met wat citroensap.

Empanada's met kip

Type gerecht: Tapa
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 pakken deeg voor hartige taart of bladerdeeg (iets ontdooid)
- 1 pomodori tomaat
- 1 eetl. olijfolie
- 30 g boter
- 1 klein sjalotje (gesnipperd)
- 2 knoflookteentjes (fijngehakt)
- 150 g kipfilet (fijngesneden)
- 3 plakken bacon (fijngesneden)
- 1 mespunt scherpe paprikapoeder
- 2 takjes krulpeterselie (fijngesneden)
- versgemalen peper
- zout
- 1 dl witte wijn
- 1 ei (losgeklopt)
- waterkers
- kookringen (grootste ring)

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 190 graden. Steek uit elke plak deeg een rondje met de kookring. Maak de tomaat schoon, snijd hem in vieren en verwijder het vocht en de zaadjes. Snijd het vruchtvlees in blokjes. Verhit de olie en boter in koekenpan en fruit sjalot en knoflook 2 minuten. Voeg de kip en bacon toe en bak alles al omscheppend op een hoog vuur tot de bacon knapperig is. Voeg paprikapoeder en peterselie toe en schep het geheel om. Breng het mengsel op smaak met zout en peper, voeg de wijn toe en laat alles nog 5 minuten pruttelen. Roer dan de tomaatblokjes erdoor. Leg op het midden van elk deegrondje een bergje vulling. Klap het deeg dubbel, druk de randen goed aan en bestrijk het met het ei. Leg de flapjes op een bakblik en bak ze in het midden van de oven in 15-20 minuten gaar en goedbruin. Serveer de empanada's warm of lauw op een schaaltje en leg er wat waterkers bij.

Gehaktballetjes in tomatensaus

Type gerecht: Tapa
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Gehaktballetjes:

- 300 gram lamsgehakt (runder- of kalfsgehakt)
- 1 ui (gesnipperd)
- 2 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 ei
- 1 theel. gedroogde of 1 eetl. verse tijm
- 1 theel. marjoraan
- versgemalen peper
- zout
- 20 gram boter
- 2 eetl. olijfolie
- 1 beschuit (verkruimeld)

Tomatensaus:

- 1 eetl. olijfolie
- 1 grote ui (gesnipperd)
- 1 groot blik gepelde tomaten
- 150 ml rode wijn
- 2 laurierblaadjes

Bereidingswijze:

Maak eerst de saus. Verhit de olie in een hapjespan en fruit de ui. Voeg de tomaten, wijn en laurier toe. Laat het mengsel op laag vuur zachtjes pruttelen tot de saus ingedikt is. Regelmatig roeren.
Meng het gehakt in een kom met de ui, knoflook, beschuit en het ei en kneed het door. Breng het gehakt op smaak met tijm, marjoraan, zout en peper en draai er 16 balletjes van. Verhit de boter en de olijfolie in een koekenpan en bak de gehaktballetjes rondom bruin.
Schep de balletjes door de tomatensaus en laat ze op laag vuur in ca. 15 minuten gaar worden. Verwijder de laurier en breng de saus eventueel extra op smaak met zout en peper. Schep de balletjes met de tomatensaus in een schaal.

Kip saffraan-amandelsaus

Type gerecht: Tapa
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 drumsticks
- 60 g bloem
- 1 theel. gemalen komijn
- 1 g saffraan
- 2 eieren (hardgekookt gepeld en gehalveerd)
- 30 g boter
- 4 eetl. olijfolie
- 3 sjalotjes (in ringen)
- 1 grote plak boerenbrood (zonder korst in dobbelsteentjes)
- 4 teentjes knoflook (grof gehakt)
- 100 g witte amandelen (grof gehakt)
- 350 ml kippenbouillon
- 0,5 eetl. milde paprikapoeder
- 1 theel. gemalen komijn
- citroensap naar smaak
- vijzel

Bereidingswijze:

Dep de drumsticks droog. Meng de bloem met de komijn, zout en wat peper. Haal de drumsticks door het bloemmengsel en schud de overtollige bloem eraf. Stamp de saffraan fijn in een vijzel en voeg 1 eetlepel kokend water toe. Leg de eidooiers apart en hak het eiwit grof.
Verhit de boter en de helft van de olie in een braadpan en bak de sjalotten op hoog vuur goudbruin. Neem ze uit de pan. Doe brood, knoflook en amandelen in de pan en bak ze tot de knoflook goudbruin is. Schep alles in een kom.
Verhit de rest van de olie in dezelfde pan en bak de kip rondom bruin. Voeg de sjalotten en bouillon toe en laat alles op een laag vuur met het deksel op de pan in 45 minuten gaar stoven.
Stamp het broodmengsel fijn met de eidooiers, saffraan, paprikapoeder, komijn en wat zout (voeg eventueel een lepel bakvocht toe). Voeg dit mengsel toe aan de gare kip en laat alles nog even pruttelen. Breng het gerecht op smaak met citroensap en strooi het eiwit over de kip.

Turrón de Jijona en een stoofpeertje

Type gerecht: Tapa
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Turrón de Jijona:
- Turrón de Jijona
- cocktailprikkers

Rode helft:
- 4 grote stoofperen
- 1 stokje kaneel
- 5 kruidnagels
- 1 laurierblaadje
- 0,5 fles rode wijn
- 0,5 citroen
- 175 g suiker
- 1 stokje vanille

Witte helft:
- 4 grote stoofperen
- 2 stokjes kaneel
- 0,5 fles witte wijn
- 0,5 citroen
- 175 g suiker

Mascarpone:
- 1 bakje mascarpone

Bereidingswijze:

Turrón de Jijona:
Snijd de Turrón de Jijona in blokjes van 1 bij 1 cm. En serveer ze op een plat schaaltje met wat cocktailprikkers.

Stoofpeertjes:
Schil de peertjes en snijd ze doormidden (laat aan één kant het steeltje zitten). Verwijder het klokhuis.

Rode helft:
Zet de peertjes met het steeltje rechtop in de pan, allemaal naast elkaar. Bedek ze voor de helft met wijn en vul de rest aan met (kokend) water. Doe er het kaneelstokje en de kruidnagels en het laurierblaadje bij. Schenk de wijn erbij en zet de peren rechtop naast elkaar in de pan. Schil de citroen met een dunschiller (alleen het geel) en knijp het sap boven een pan uit. Voeg de citroenschil en de suiker toe.
Breng het geheel aan de kook en laat zachtjes pruttelen tot de peertjes donkerrood en zacht

worden. Proef halverwege aan de wijn of deze zoet genoeg is, anders na ongeveer 45 minuten koken wat suiker naar smaak aan het geheel toevoegen.

Witte helft:
Zet de peertjes met het steeltje rechtop in de pan, allemaal naast elkaar. Bedek ze voor de helft met wijn en vul de rest aan met (kokend) water. Doe er het kaneelstokje bij. Schenk de wijn erbij en zet de peren rechtop naast elkaar in de pan. Schil de citroen met een dunschiller (alleen het geel) en knijp het sap boven een pan uit. Voeg de citroenschil en de suiker toe. Breng het geheel aan de kook en laat zachtjes pruttelen tot de peertjes zacht worden. Proef halverwege aan de wijn of deze zoet genoeg is, anders na ongeveer 45 minuten koken wat suiker naar smaak aan het geheel toevoegen.

Zet een witte en een rode perenhelft tegen elkaar en zet de peer op een klein bordje. Doe een eetlepel van de rode en een eetlepel van de witte saus op het bordje. Maak een canelle van de mascarpone met twee koffielepeltjes en serveer deze bij het peertje.