Menu van kookavond 14-10-2019

Samengesteld door: Richard Hovens

Gerechten:

Tapa:	Geroosterde tomatensoep
Tapa:	Patatas Bravas
Tapa:	Albóndigas
Tapa:	Minifrittata met courgette en Parmezaanse kaas
Tapa:	Spaanse tapasburgertjes met courgette
Tapa:	Churros balletjes



Geroosterde tomatensoep

Type gerecht: Tapa
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1 kg tomaten
- 2 uien, in parten gesneden
- 1 of 2 knoflooktenen in zijn geheel
- 1 flinke eetlepel gedroogde tijm
- 1 eetl. balsamico azijn
- flinke scheut olijfolie
- zout en versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze:

Verwarm de oven op 180 graden. Snij de grote tomaten door midden of in parten. Leg ze samen met de parten ui, knoflooktenen in 1 schaal waar alles in past. Bestrooi met peper, zout ,tijm, balsamico azijn en de olijfolie. Meng alles goed door elkaar en zet voor 30-45 (afhankelijk van rijpheid tomaten) minuten in de oven. Laat roosteren totdat tomaten en knoflook en uien zacht zijn geworden. Roer halverwege voorzichtig om. Haal uit de oven en laat afkoelen. Hevel over naar blender of pan en pureer met staafmixer of blender tot romige massa, proef en breng op smaak met eventueel peper en zout. Indien massa te dik is, water toevoegen. Breng op temperatuur en serveer warm.

Patatas Bravas

Type gerecht: Tapa
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1 kg kruimige aardappelen
- 250 ml olijfolie
- 3 eetl. rozemarijn
- 1 eetl. paprikapoeder
- 0,5 theel. zout
- 1 snufje peper
- 4 eidooiers
- 1 citroen
- 6 tenen knoflook
- 1 theel. cayennepeper
- 1 bakplaat bekleed met bakpapier

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor tot 220 graden. Snijd de aardappelen in de lengte in partjes van halve centimeter dik. Schep de partjes in een kom met 3 eetlepels van de olie, de rozemarijnnaaldjes en het paprikapoeder om. Breng op smaak met zout en peper.

Verdeel de aardappelparten over de met bakpapier beklede bakplaat. Plaats de bakplaat in het midden van de oven en rooster de aardappelen in ca. 25 minuten goudbruin.

Klop in een grote kom met een garde de eidooiers, het citroensap en het zout door elkaar. Voeg al kloppend druppelsgewijs en geleidelijk de resterende olie toe, tot
een lobbige mayonaise ontstaat. (jullie maken ook de aioli voor andere gerechten).

Hak de knoflook met de cayennepeper en een snufje zout tot een gladde puree. Roer het knoflookmengsel door de mayonaise. Breng op het smaak met zout en peper en voeg eventueel nog een beetje citroensap toe. Serveer de patat as bravas met de knoflookmayonaise

Albóndigas

Type gerecht: Tapa
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 500 g h.o.h gehakt
- 1 ei
- 5 eetl. paneermeel
- snuf paprikapoeder
- snuf oregano
- 2 a 3 teentjes knoflook
- 1 bosje verse peterselie
- 500 ml gezeefde tomaten
- 2 sjalotjes
- 1 theel. suiker
- peper
- zout
- 0,5 rode peper

Bereidingswijze:

Meng het gehakt met het ei, paneermeel, 1 teen knoflook, peper, zout, paprikapoeder en een snuf oregano en de helft van de peterselie. Is het mengsel nog erg nat dan kun je wat extra paneermeel toevoegen. Draai er kleine balletjes van. Verhit een beetje olie of boter in een pan en bak de gehaktballetjes mooi bruin in ca. 12 minuten. Zet het vuur in het begin hoog en als ze een mooi korstje hebben laat je ze verder garen op laag vuur.

Verhit ook wat olie of boter in een andere pan en fruit hier de gesnipperde sjalotjes in aan. Voeg de andere teen knoflook in kleine stukjes toe en de rode peper naar smaak. Fruit dit een paar minuten aan en voeg dan de gezeefde tomaten toe. Breng de saus op smaak met suiker, peper en zout. Voeg als laatste nog wat verse peterselie toe. Doe dan de balletjes bij de saus en schep al les goed om. Lekker als tapas hapje of met wat brood of rijst.



Minifrittata met courgette en Parmezaanse kaas

Type gerecht: Tapa
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1 g mascarpone (beker 250 g)
- 8 eieren
- 1 teen knoflook
- 0,5 courgette
- 25 g Parmezaanse kaas (stukje)
- 2 takjes basilicum (bakje 20 g)
- 4 eetl. olijfolie
- 1 snufje zout
- 1 snufje peper
- 2 kleine koekenpannen

Bereidingswijze:

Klop met een vork de mascarpone los, Klop de eieren los. Meng er de mascarpone, de knoflook, de courgette, de kaas en het basilicum met zout en peper naar smaak door.

Verhit In twee koekenpannen de helft van de olijfolie. Schenk in elke pan een gedeelte van het eimengsel. Bak de frittata's in 6-8 minuten aan beide kanten goudbruin en gaar.

Laat de frittata's op een bord glijden (houd ze eventueel warm onder een deksel of aluminiumfolie) en bak met de rest van de olijfolie en het eimengsel nog 2 frittata's.
Leg de frittata's op borden en serveer warm of op kamertemperatuur. Bestrooi eventueel met wat extra blaadjes basilicum. Lekker met sneetjes ciabatta en olijven.



Spaanse tapasburgertjes met courgette

Type gerecht: Tapa
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 courgettes
- 1 teen knoflook
- 4 eetl. olijfolie
- 165 g olijven met knoflook
- 500 g gemengd slagersgehakt
- 15 g platte peterselie
- 8 mini-boterbollen
- 3 eetl. kruidenaioli
- 1 knoflookpers
- 1 bakplaat
- 8 tapasprikkers

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor tot graden. Snijd de courgettes in stukken van 3 cm. Pers de knoflook boven een kommetje en meng er 2 eetlepels olie door. Schep de courgette op de bakplaat om met de knoflookolie en bestrooi met peper naar smaak.

Houd 4 olijven apart en snijd de rest fijn. Meng het gehakt met de fijngesneden olijven en peper naar smaak. Vorm met vochtige handen 8 burgertjes van het gehaktmengsel.

Rooster de courgette 15 minuten in de voorverwarmde oven. Verhit intussen in een koekenpan de laatste 2 eetlepels olie. Bak de burgertjes in 10 minuten bruin en gaar. Hak intussen de peterselie grof.

Halveer de 4 achtergehouden olijven. Snijd de broodjes open. Leg de burgertjes op de onderkanten van de broodjes en verdeel er de aioli en wat peterselie over. Dek af met de bovenkanten van de broodjes. Steek door elk burgertje een tapasprikker met een halve olijf.

Verdeel de burgertjes over borden. Schep de rest van de peterselie door de geroosterde courgette en schep bij de burgertjes.



Churros balletjes

Type gerecht: Tapa
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 125 ml melk
- 125 ml water
- 120 g roomboter
- 2 eetl. suiker
- snuf zout
- 250 g bloem
- 4 eieren
- (zonnebloem) olie om te bakken
- 50 g suiker
- 1 theel. kaneel
- eventueel chocoladesaus

Bereidingswijze:

Doe de melk en het water in een pan en voeg de boter toe en laat smelten. Voeg ook twee eetlepels suiker en een snufje zout toe. Breng aan de kook en haal daarna de pan van het vuur. Roer de bloem er in een keer door met een garde of houten lepel. Zet terug op laag vuur en laat het mengsel nog drie minuten al roerend garen. Doe het beslag daarna in een beslagkom en laat al langzaam mixend wat afkoelen tot er geen stoom meer vanaf komt. Mix daarna de eieren er een voor een door.

Laat het deeg 15 tot 30 minuten rusten terwijl je ondertussen de olie verwarmd op ongeveer 160 graden. Roer ook alvast de suiker en kaneel door elkaar op een bord en zet ook een bord klaar met wat keukenpapier. Neem met 2 lepeltjes wat deeg uit de kom en schep een klein balletje van deeg in het vet. Het balletje moet meteen beginnen te bruisen.

Doe niet al te veel deeg balletjes tegelijk in het vet want ze worden nog groter tijdens het frituren. Bak ze in ongeveer 3 tot 5 minuten goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier en rol ze daarna als ze nog warm zijn door de kaneelsuiker.