

Albondigas

Gehaktballetje in tomatensaus

Ingrediënten

- 100 gr. witbrood
- 1 dl melk
- 500 gr. kalfsgehakt
- 1 el peterselie,
- gehakt 2 teentjes knoflook,
- gehakt
- zout
- 2 eieren
- bloem
- olijfolie

Voor de saus

- 0,5 dl olijfolie
- 1 ui, gehakt
- 1 wortel, fijngesneden
- 1 el bloem
- 2 el tomatenpuree
- 100 ml droge witte wijn
- 7,5 dl runderbouillon

Bereiding

Saus

Bak de ui en wortel ca. 10 minuten op laag vuur in de olijfolie. Voeg de bloem toe en blijf roeren tot bruin.

Voeg de tomatenpuree toe en laat 1 minuut mee fruiten. Blus af met witte wijn.

Voeg de bouillon toe en laat ca. 20 minuten inkoken. Breng op smaak met zout.

Gehaktballetjes

Week brood in melk en knijp uit. Meng met gehakt, peterselie en knoflook. Breng op smaak met zout en meng goed. Draai hier balletjes van en haal ze door de bloem.

Bak de balletjes mooi bruin in de koekenpan in de olijfolie.

Pureer de saus in keukenmachine en voeg toe aan de balletjes en zet dit nog ca. 25 minuten in de oven op 180C.

Pan tostada con anchoa

Gegrild brood met ansjovis

- 15 plakjes brood (stokbrood of boerenbrood) gegrild
- 4 blikjes ansjovis, uitgelekt, fijngesneden
- 1 teen knoflook, geperst
- 1 tomaat in blokjes
- wat peterselie, fijngehakt

Bereiding

Besprenkel het brood met olijfolie.

Meng de tomaatblokjes met de ansjovis, knoflook en peterselie en eventueel nog wat olie.

Verdeel dit mengsel over de plakjes brood en serveer meteen.

Pan Catalan con jamón

Geroosterd brood met tomaat en ham

Voor 6 personen

- 4 plakken handgesneden brood
- 1 tomaat
- 1 teen knoflook
- zeezout
- goede olijfolie

4 plakken ham

Rooster het brood in een grilpan of droge koekenpan aan beide kanten tot het lekker krokant is. Halveer de tomaat en teen knoflook. Wrijf eerst met de knoflook en vervolgens met de tomaat met het snijvlak flink over het brood. Bestrooi met een beetje zeezout en werk af met goede olijfolie. Drapeer op elke snee losjes een plakje ham.



Aperitiefhapje met geroosterde paprika

Ingrediënten

Per prikker

- 1 plakje brood
- 1 plakje serranoham
- wat stukjes geroosterde paprika
- 1 ansjovissen
- wat olijfolie
- knoflook (om in te wrijven)
- 1 tandenstoker

Bereiding

Grill het brood tot krokant. Wrijf in met knoflook en besprenkel met wat olie.

Beleg dan met ham, ansjovis en stukjes paprika.

Prikker er doorheen en serveren

Paprika met ansjovis

Ingrediënten

Voor 4 porties

- 1 rode paprika, ontzaad en in vieren gesneden
- 8 ansjovissen
- wat olijfolie

Bereiding

Leg op ieder stuk paprika 2 ansjovissen en wat druppels olijfolie en wikkel in aluminium folie.

Rooster in oven van 150C voor ca. 40 minuten.

Serveren met brood.

Geraspte aardappel met knoflook en serrano

Ingrediënten

- 500 gr. geraspte aardappel
- 100 gr. serranoham, fijngesneden
- 1 teen knoflook, gehakt
- 2-4 el olijfolie
- zout en peper naar smaak

Bereiding

Zorg dat de aardappel in luciferhoutjes dikte zijn geraspt.

Meng de aardappels met de ham en knoflook en eventueel zout en peper.

Bak in kleine porties en druk deze goed plat in de pan, als een soort rösti. Mooi goudbruin en meteen serveren, dan blijven ze nog lekker krokant.

Aceitunas al Requeson - Pasta van zwarte olijven en roomkaas

Ingrediënten

100 gram zwarte olijven (ontpit) - 2 lente-uitjes - 1 pakje verse roomkaas - 1 sjalotje

Bereiding

Doe de olijven in een blender en maal ze zo fijn mogelijk. Voeg daarna de in stukjes gesneden lente-ui, sjalot en roomkaas toe en laat de blender nogmaals draaien tot een homogene massa is ontstaan. Voeg indien de pasta te droog is nog wat olijfolie toe. Doe de massa over in een schaalte en smeer de bovenkant mooi glad.

Serveren met brood of gefrituurde aardappeltjes.

Goed gevulde zuiderse vissoep

Ingrediënten

- 2 deciliter droge witte wijn
- 8 deciliter visbouillon
- 1 wit van prei
- 1 courgette, in schijfjes en dan in stukjes gesneden
- 200 gram visfilets, in beetklare stukjes gesneden
- 200 gram gemengde zeevruchten, gekookt
- 3 eetlepels basilicum blaadjes, gesnipperd
- 2 eetlepels olijfolie
- peper

Bereiding

Meng de wijn en de bouillon. Doe er de prei en de courgette bij en laat alles 4 minuten garen op zacht vuur. Voeg er de visfilets bij en laat 3 minuten garen. Doe er de zeevruchten bij en laat nog 5 minuten goed opwarmen. Verdeel over 4 borden of kommetjes. Breng de olijfolie op smaak met de peper en het basilicum en lepel deze over de soep

Catalaanse vissoep

Ingrediënten:

2 el olijfolie
1 teentje knoflook, gesnipperd
350 g krieltjes
100 ml witte wijn
1 blik tomatenblokjes (400 g)
Verse koriander
visbouillon
200 g Lotte of zeewolf in stukken
150 g fruits de mer (zeevruchten)

Bereiding

In soeppan helft van olie verhitten en knoflook 1 min fruiten. Krieltjes toevoegen. witte wijn, tomatenblokjes (incl vocht) en 250 ml water erbij schenken.
Visbouillon bijvoegen. soep 10 min afgedekt op laag vuur laten koken.
Na 5 min Lotte in de soep leggen en laten megaren. Laatste minuut fruits de mer door de soep roeren en kort mee warmen. Soep op smaak brengen met zout en peper en over twee diepe borden verdelen.
Fijn gehakte koriander toevoegen



Manchego con membrillo - Manchego met kweepeergelei

Ingrediënten

400 gr. manchego (in een puntje) - 200 gr. membrillo

Bereiding

Snij de manchego in plakjes zodat u driehoekjes kaas heeft met een dikte van ongeveer een halve cm. Laat de korst zitten. Snij van de membrillo kleine reepjes van ongeveer 3 mm en leg deze op de manchego.

Lekker met een glas gekoelde droge sherry.

Helado de Membrillo – ijs met kweeperengelei

Ingrediënten

250gr Membrillo

400ml room

2 potjes natuur yoghurt

Eventueel gedroogde vruchten in stukjes (dadels, abrikoos,...)

Bereiding

Meng alle ingrediënten in een keukenrobot of met een mixer. Meng er eventueel nog wat gedroogde vruchten tussen.

Laat max 2 uur invriezen voor het wordt opgediend. Werk indien gewenst af met een blaadje munt, wat stukjes gedroogd fruit en slagroom.