

SlowFood Betuwe

27-03-2022

Recepten: Spaanse Tapas

Inhoud

Bruchette met dadel en mozzarella	2
Serranohampakketjes.....	3
Groene Gazpacho met avocado en garnalen	4
Champignons met spek	5
Gehakballetjes uit de oven	6
Aubergineballetjes met mascarponedip	7
Pintxo Frio de Queso de Burgos	8
Pintxo Chomin	9

Bruchette met dadel en mozzarella

Voor 20 Tapashapjes

1 ciabatta
4 eetl. olijfolie
7 gr slakkenboterkruiden
250 gr mozzarella
dadels zonder pit
40 gr rucola
2 eetl. cremaceto balsam

Verwarm de oven op 180 C°.

Bakplaat bekleden met bakpapier.

Meng olie en kruiden; bestrijk de 20 sneetjes.

Bak midden in de oven; ca. 10 min.

Snijd 20 plakjes mozzarella, halveer de dadels.

Verdeel rucola, mozzarella en dadels over de bruschette.

Besprenkel met cremaceto.



Serranohampakketjes

Voor 10 Tapashapjes

1 Conference peer
150 ml sherry medium dry
1 eetl. vloeibare honing
300 gr Manchego kaas
80 gr serranoham
15 gr verse bieslook
Peper

Schil de peer en snijd in partjes.

Sherry met honing iets inkoken.

Partjes peer erin, ca 4-5 min tegen de kook garen.

Partjes uit laten lekken.

Vocht in laten koken.

Serranoham, puntje Manchego, 3 sprietjes bieslook en partje peer erop.

Rol de plakjes op.

Druppel er wat sherrysiroop over.

Bestrooi royaal met peper.



Groene Gazpacho met avocado en garnalen

1 groene paprika
6 sla-uitjes
2 komkommers
1 eetrijpe avocado
1 teen knoflook
25 ml witte wijnazijn
25 ml olijfolie
125 gr garnalen

Paprika-vruchtvlees in stukken.

Onderkant sla-uitjes in stukken.

Komkommers in stukken.

Avocado (zonder schil en pit) in stukken.

Alles in de blender, incl. knoflook, azijn, olie, evt. zout.

Pureer en verdeel in glaasjes.

Garneer met de garnalen.



Champignons met spek

- 12 kastanjechampignons
- 12 plakjes gerookt ontbijtspek
- 2 takjes rozemarijn

Wikkel de champignons in de plakjes ontbijtspek.
Ris de rozemarijnnaaldjes v.d. takjes.
Strooi die erover.
Rooster de champignons met spek ca 5 min in de oven.
Keer regelmatig.
(ook geschikt voor de BBQ)



Gehakballetjes uit de oven

Voor 12 pers.

6 sneetjes witbrood
100 ml volle melk
2 tl paprikapoeder
3 middelgrote eieren
2 tl kerrie
2 eetl Franse mosterd
3 tl zout
1 ½ kg rundergehakt
2 ui

Oven op 190 C°.

Brood, zonder korst, laten weken op bord.

Gehakt in kom met zout, mosterd, kerrie, paprikapoeder en eieren.

Knijp brood uit.

Meng door het gehakt met fijn gesnipperde ui.

Draai balletjes (maat walnoot).

Bekleed bakplaat met bakpapier.

Bak gehakballetjes midden in de oven ca. 20 min.



Aubergineballetjes met mascarponedip

65 gr pijnboompitten
2 takjes rozemarijn
2 aubergine
6 eetl. zonnebloemolie
1 citroen
100 gr Parmigiano Reggiano
4 eetl. Mascarpone
½ eetl. Pesto arrabbiata
2 eetl. water
100 gr panko paneermeel

Rooster pijnboompitten in droge koekenpan.

Verhit olie in koekenpan.

Bak blokjes aubergine met in stukjes gesneden rozemarijn, ca 6 min.

Peper en zout erbij naar wens. Laten afkoelen.

Rasp schil v.d. citroen en pers citroen uit.

Rasp Parmezaanse kaas.

In keukenmachine: Aubergine, citroenrasp, Parmezaanse kaas en ¼ deel van de panko tot grove puree.

Roer pijnboompitten erdoor.

Vorm balletjes (maat walnoot).

Rol balletjes door de rest van de panko/paneermeel.

Bak in koekenpan met olie ca. 6 min.

Voor de dip: Meng mascarpone met arrabbia pesto, 2 eetl. citroensap, 2 eetl. water. (+peper en zout)



Pintxo Frio de Queso de Burgos

Stokbrood
Ansjovis-pasta
Ricotta
Olijven
Groene paprika
Ansjovis (uit blik)

Groene paprika bijna gaar koken, nog wel knapperig.
Dun sneetje stokbrood.
Heel dun insmeren met ansjovispasta en ricotta.
Hierop reepjes paprika, 2 kleine ansjovisjes en ontpitte olijf.
Besprenkelen met olijfolie.



Pintxo Chomin

Mayonaise
Ansjovispasta
Stokbrood
Gerookte Zalm
Gamba
Kwartel eitje
Ansjovis uit blik
Kappertjes

Sneetje stokbrood.

Smeer in met ansjovis-mayonaise. (zelf maken, niet te zout)

Plakje zalm erop met zelf gebakken kwarteleitje, Gamba en kappertjes.

Hierover reepje ansjovis.

