

Kookworkshop Reünie weekend 2018



Spaanse keuken

kipspiesjes/Honing mosterd kipspiesjes

Deze kipspiesjes met honing en mosterd zijn lekker om te serveren op een feestje of tapasavondje. In totaal heb je ongeveer 15 minuten nodig om de kipspiesjes te maken. Tussendoor heeft de kip tijd nodig om te marineren.



Ingrediënten

- 2 kipfilet (400 gram)
- 2 eetlepel olijfolie
- 2 eetlepel honing
- 1 eetlepel mosterd
- 2 eetlepel olijfolie (om in te bakken)

Verder heb je nog spiesjes nodig om de kip aan te rijgen.

Bereiding

Snijd de kip in kleine stukjes van ongeveer 3 bij 3 centimeter. Doe de rest van de ingrediënten bij elkaar in een bakje. Roer het door elkaar en voeg de kip toe. Zorg dat de kip goed gemarineerd is. Dek het bakje met de kip af en laat het 20 minuten staan om te marineren. Steek de kip vervolgens aan de spiesjes. Verhit wat olijfolie in een pan en bak hierin de kipspiesjes goudbruin. Controleer of de kip aan de binnenkant ook goed gaar is. Je kunt ook eerst de losse kipjes apart bakken en naderhand op een spiesje rijgen.

Auberginerolletjes met walnotenpesto en geitenkaas

Ingrediënten

- 2 aubergines
- 100 milliliter zonnebloemolie
- 100 gram groene pesto
- 70 gram walnoten (gepeld)
- 200 gram geitenkaas (in stukjes)



Vorbereiden

Snijd de aubergines in de lengte in repen van circa 2 cm. Spreid de repen uit over de bakplaat. Bestrooi ze aan beide kanten met zout en leg er een stuk keukenpapier bovenop. Leg hierop een snijplank als gewicht en laat circa 20 minuten staan.

Bereiden

1. Wrijf de auberginerepen droog. Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan en bak hierin de auberginerepen om en om goudbruin. Laat ze uitlekken op een schoon stuk keukenpapier.

2. Maal de pesto samen met de walnoten in een blender of met de staafmixer tot een grof mengsel.

3. Bestrijk de auberginerepen met een lepeltje walnotenpesto en leg hier een stukje geitenkaas op. Rol ze op en steek ze vast met een prikkertje.

4. Leg de rolletjes in een ovenschaal en verwarm ze 15 minuten voor het serveren in een voorverwarmde oven van 180°C.

Tapas Zalm met Ei en Mayonaise

Pinchos Salmon con Huevo y Mayonesa

Pintxos Salmon con Huevo - Tapas van Zalm met Ei op Stokbrood



Pinchos Recept en Ingredienten

150 gram **Gerookte Zalm**, dun gesneden
10 plakjes **Hardgekookte Ei**;
2 **Hardgekookte Eieren**, geraspt;
Zwarte peper, vers uit de molen;
Mayonaise;
Stokbrood, zo vers en knapperig mogelijk;
Cocktailprikkers of Tandenstokers;
Citroensap of Limoensap.

Deze **Baskische pincho** bestaat uit een sneetje knapperig stokbrood met daarop een lapje **gerookte zalm** en een plakje hardgekookt ei, gegarneerd met een toefje **geraspt eiwit** en een dotje mayo.

Deze stijl van tapas op brood met een prikkertje ("pintxo") is volledig ingeburgerd en gecultiveerd in de **tapas restaurants** en bars van San Sebastian, Bilbao en andere plaatsen in Spaans Baskenland.

Vorbereiding

Zet liefst eerst alle ingrediënten en borden die u gaat gebruiken een uurtje of zo in de koelkast zodat alles lekker koud is voordat u aan de slag gaat;
Beleg een sneetje stokbrood achtereenvolgens met de zalm en het schijfje hardgekookt ei;
Schep met een lepeltje een toefje geraspt hardgekookt eiwit op het schijfje ei

Bereidingswijze

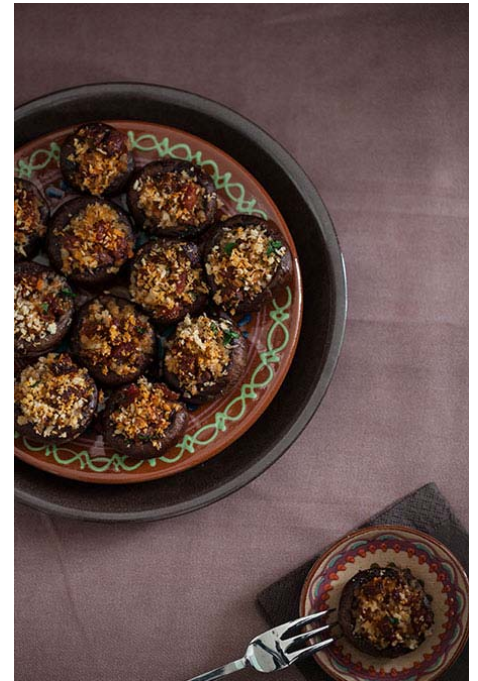
Naar smaak, een paar druppeltjes citroensap of limoensap over de zalm
Naar smaak, wat versgemalen peper over het ei
Garneer met een dotje mayonaise
Steek er een cocktailprikker in om de boel bij elkaar te houden, het hoort bij de traditie, en het maakt er een echte pincho van.

Champiñones rellenos de chorizo (champignons met chorizo vulling)

Champiñones rellenos de chorizo (champignons met chorizo vulling). Wie houd er niet van eenvoudig en makkelijk te bereiden gerechten?

Dit tapas gerecht, die een mooie aanvulling kan zijn op een tafel vol tapas of als fijn voorgerecht, is er zo eentje.

Een Spaanse klassieker die heel makkelijk te maken is en ontzettend lekker.



Champiñones rellenos de chorizo

500 gram kastanje champignons
stukje chorizo van ongeveer 100 gram, in hele kleine blokjes gesneden
1 uitje, fijngesneden
1 knoflookteentje, fijngesneden
4 flinke eetlepels panko of broodkruim
1/4 theelepel gerookte paprikapoeder
rasp van een kwart citroen
1 flinke eetlepel fijngesneden peterselie
peper en zout
olijfolie

Borstel de kastanje champignons goed schoon en haal het steeltje er voorzichtig af. Zet de hoeden met de steelkant omhoog en kwast deze in met wat olijfolie. Bestrooi met peper en zout en zet apart.

Snij de stelen heel fijn.

Bak op een laag vuur de chorizo blokjes in een droge koekenpan al omscheppend tot de chorizo zijn rode olie heeft afgegeven. Haal de chorizo met een schuimspaan uit het vet en zet apart.

Bak in deze chorizo olie de ui samen met de paprikapoeder glazig in 5 tot 10 minuten, voeg hieraan de knoflook toe en zodra deze begint te ruiken de champignonstelen. Bak op een middelhoog vuur alles 3 a 4 minuten om.

Doe dit bij de chorizo en roer het broodkruim, de peterselie en de citroenrasp erdoor. Breng eventueel nog op smaak met peper en zout.

Verwarm de oven op 180 graden.

Gebruik een klein lepeltje om de holtes van de champignons met het chorizo mengsel te vullen. (Voor Marcelien: haal de chorizo eruit) Vet een ovenschaal in en leg hier de gevulde champignons in.

Bak de champignons 15 minuten in de oven. Haal ze voorzichtig met behulp van 2 eetlepels uit de ovenschaal en leg op een serveerbord. Serveer direct.

Tapa: gambas al ajillo (knoflookgarnalen)



Ingrediënten 6 personen

900 gram grote, rauwe (tijger)garnalen
7 grof gehakte teentjes knoflook
3 theelepels gedroogde chilipepertjes
1 eetlepel paprikapoeder
1/4 bosje fijngehakte peterselie
2 laurierblaadjes
125 ml olijfolie
125 ml sherry (fino of manzanilla) Wordt waarschijnlijk gewoon witte wijn)
100 gram boter
60 ml runder- of visbouillon
75 ml citroensap
grof zeezout
versgemalen [peper](#)

Vorbereiding

Pel de garnalen, stamp de chilipepers en hak de peterselie en de knoflook fijn.

Bereidingswijze

Verhit in een pan de boter en de olijfolie en bak daarin de knoflook lichtbruin en houdt het daarna warm. Verwarm in een andere pan de bouillon, het citroensap, de paprika, de laurier en de chilipeper tot een saus.

Verwarm de oven voor op ca. 230 a 250 graden. Zet een aardewerk schaal op het uur, voeg boter en olijfolie toe en voeg de gambas toe als het geheel kookt. Blijf even roeren totdat de gambas mooi rood kleuren, voeg dan de sherry en het bouillonmengsel toe en plaatst de schaal nog zo'n 5 minuten terug in de hete oven.

Serveertip

Serveren met knapperig brood, dit kan in het hete oliemengsel gedoopt worden. Als u niet van scherp eten houdt, kunt u de chilipepers uit dit recept weglaten.

Geitenkaas-spinazie croquetas



Voor ongeveer 32 croquetas:

- 500 gram bladspinazie
 - 400 ml volle melk (voor Dicky water)
 - 100 ml sterke groentebouillon
 - 80 gram boter
 - 125 gram bloem
 - 80 gram geitenkaas, verbrokkeld
 - Zeezout en versgemalen zwarte peper
 - Versgeraspte nootmuskaat
 - 2 grote scharreleieren, losgeklopt
 - 125 gram paneermeel
 - Olie, om in te frituren
-
- Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur en voeg de spinazie met een klein scheutje water toe. Bak de spinazie 3 tot 4 minuten of tot hij helemaal is geslonken, spoel af onder de koude kraan. Als de spinazie is afgekoeld, knijp je al het vocht eruit. Hak de spinazie en zet apart.
 - Verwarm de melk met de bouillon in een pan. Smelt de boter op middelhoog vuur in een steelpan, voeg de bloem toe en bak 2 tot 3 minuten. Wanneer het bloemmengsel bruin begint te kleuren, schenk je heel langzaam de melk met bouillon erbij tot je een zijdezacht sausje krijgt. Dit duurt ongeveer 10 minuten.
 - Meng de kaas er voorzichtig door, voeg dan de spinazie toe en blijf roeren tot alles goed is gemengd. Breng op smaak met peper, zout en wat geraspte nootmuskaat.
 - Spreid de vulling uit over een ondiepe schaal en druk er een velletje plasticfolie op. Zet de schaal 2 uur in de koelkast.
 - Doe wat olie in je handpalm en rol kleine balletjes (30 gram elk) van de vulling. Als ze wat zacht zijn, laat ze dan nog even 30 minuten in de vriezer opstijven.
 - Doe de losgeklopte eieren en het paneermeel in twee verschillende kommen. Doop de croquetas eerst in het ei en dan in het paneermeel.
 - Verhit de olie tot 180 graden en frituur de croquetas in ongeveer 2 minuten goudbruin. Laat ze op keukenpapier uitlekken en serveer meteen.

Spaanse groentetortilla

Ingrediënten

4 personen

- 2 uien
- 1 courgette
- 2 el traditionele olijfolie
- 225 g koelverse aardappelschijfjes (zak à 450)
- 75 g peen julienne (zakje à 150 g)
- 6 middelgrote eieren
- 50 ml halfvolle melk (Voor Dicky: bouillon)
- 50 g geraspte belegen 30+ kaas (voor Dicky: oude kaas)



Bereiden

stap voor stap koken

1. Snijd de ui in dunne ringen en de courgette in dunne plakjes. Verhit de olijfolie in een koekenpan met antiaanbaklaag en fruit de uiringen in 5 min. zachtjes gaar. Verwarm de aardappelschijfjes op een bord 5 min. in de magnetron op 700 watt. Verdeel de aardappel, wortel en courgette in laagjes over de uien.
2. Klop de eieren los met de melk en breng op smaak met (versgemalen) peper en zout. Schenk het eimengsel over de groenten. Draai de koekenpan een aantal keer rond om het eimengsel goed te verdelen over de pan. Strooi de kaas over het eimengsel. Leg een deksel op de koekenpan en laat de groenteomelet in ca. 20 min. gaar en goudbruin worden.
3. Leg een groot bord op de groenteomelet en houd dit goed vast, terwijl je de koekenpan met inhoud omkeert. Leg een ander groot bord boven op de omelet en keer opnieuw om (de groentetortilla komt zo mooi en in één stuk uit de koekenpan). Snijd de groentetortilla in kwarten en serveer meteen.

Spaanse gazpacho

Voor de soep

250 gram oud witbrood
4-6 tomaten (eventueel gepeld)
1 zoete puntpaprika (eventueel gegrild)
1 kleine komkommer
1 teentje knoflook
1 dl olijfolie
1 eetlepel rodewijnazijn
zout en peper

Voor het garnituur

stukjes paprika, komkommer, lente-ui of rode ui, gekookt ei, tomaat, verse tuinkruiden

Bereiding

Doe het brood in een kom, giet er 1 dl water over en laat het zo'n 10 minuten weken. Snijd de tomaten, paprika en komkommer in stukken. Doe dit samen met de knoflook bij het brood. Schenk de olijfolie en azijn erbij en hak alles met een staafmixer of in een blender tot een dikke soep. Voeg wat water toe tot de soep de gewenste dikte heeft en breng hem op smaak met zout en peper.

Zet de gazpacho afgedekt in de koelkast tot hij goed koud is.

Verdeel de soep over vier kommen of acht glaasjes, sprenkel er nog wat olijfolie over en garneer de soep met het garnituur. Of zoals ik al zei, zet het garnituur erbij en laat ieder zelf iets op z'n soep doen.



Zomerse paella

- **900 ml** water
- **2** kippenbouillonblokjes
- **1** rode ui
- **2 teentjes** knoflook
- **100 g** chorizo
- **4** rijpe tomaten
- **250 g** sperziebonen
- olijfolie om in te bakken
- **300 g** risottorijst
- **1 el** tomatenpuree
- **0.05 g** saffraan
- **0.5 bosje** bladpeterselie
- **300 g** gekookte garnalen
- **1** citroen



- Breng in een steelpannetje het water en de kippenbouillonblokjes aan de kook.
- Pel en snipper de ui.
- Pel en snijd de knoflook fijn.
- Snijd de chorizo in blokjes.
- Snijd de tomaten in blokjes.
- Verwijder de uiteindes van de sperziebonen en halveer de sperziebonen.
- Verhit een scheutje olie in een hapjespan en fruit de ui, knoflook. Voeg de chorizo toe en bak circa 4 minuten mee. Voeg de rijst toe en bak in circa 2 minuten glazig. Voeg de tomatenpuree toe en bak circa 1 minuut. Voeg de tomaten en de sperziebonen toe en bak circa 2 minuten mee. Schenk de kippenbouillon erbij en voeg de saffraan toe. Breng aan de kook. Laat de rijst met het deksel op de pan onder af en toe roeren in circa 15 minuten op middelhoog vuur gaar koken.
- Snijd de peterselie fijn.
- Roer de garnalen en de helft van de peterselie door de rijst en warm door.
- Halveer de citroen. Snijd een helft in partjes.
- Breng de paella op smaak met het sap van een halve citroen en een beetje versgemalen peper.

Serveren

- Verdeel de zomerse paella over borden. Strooi de resterende peterselie erover en serveer de partjes citroen ernaast.
- Marcelien: vis de chorizo eruit en leg het op iemand anders zijn bord.

Gefrituurde inktvisringen

Ingrediënten

- 250 gram pijlinktvis (schoongemaakt)
- 2 eieren
- 2 eetlepels bloem
- Olie om in te frituren
- 1 citroen
- Zout

Bereiding

Verhit een pan met een laagje olie (ongeveer vier centimeter). Zorg dat de pijlinktvis in ringen zijn gesneden (ongeveer een centimeter). Dep ze droog met wat keukenpapier. Doe de bloem op een bordje. Haal de ringen door de bloem heen. Bestrijk de ringen vervolgens met wat losgeklopt ei. Doe ze vervolgens direct in de olie. Laat ze ongeveer 3 minuten bakken, totdat ze goudbruin van kleur zijn. Laat ze daarna even uitlekken op een keukenpapier. Snijd de citroen in kleine partjes. Deze kunnen bij de inktvisringen geserveerd worden.



SPAANSE AMANDELTAART

Benodigdheden:

- 6 eieren
- 225 gram suiker
- 250 gr amandelmeel
- 40 gr geschaafde amandelen
- Rasp van halve citroen
- klein scheutje citroensap
- snufje zout
- snufje kaneel
- poedersuiker
- chocolade



Bereidingswijze:

Begin met het voorverwarmen van de oven op 175 graden. Maal daarna de amandelen fijn in een keukenmachine/met een vijzel.

Breek de eieren boven een grote kom en voeg daarna suiker toe en mix kort door elkaar. Dan de schil van de citroen, amandelmeel, snufje zout, kaneelpoeder en amandelschaafsel toe. Meng dit met een garde goed door elkaar voor een aantal minuten.

Leg je een stuk bakpapier in een springvorm. Vet de springvorm in met een beetje boter. Giet daarna het amandelmengsel in de springvorm.

De amandeltaart kan nu voor ongeveer 30 minuten de oven in. Maak de amandeltaart af met een beetje poedersuiker en eventueel nog wat geschaafde / gehakte chocola.