



Sangria



Tapa's

- ⌘ Tortilla
- ⌘ Patatas bravas
- ⌘ Scampi met spek en curry
- ⌘ Gevulde dadel met gorgonzolakaas



Gazpacho



Paella



Panna cotta geparfumeerd met sinaasappellikeur en romige karamelsaus

Smakelijk ...





Aperitief

Sangria

Ingrediënten: (12 glazen)

• 1 fles rode wijn	• 4 onbespoten sinaasappelen
• 4 onbespoten citroenen	• 2 onbespoten limoenen
• 8 cl Grand Marnier	• 0.5 l Sprite
• ijsblokjes	

Bereidingswijze: (basis recept)

Doe de rode wijn, de 2 in schijfjes gesneden sinaasappelen, citroenen en limoenen, het sap van 2 sinaasappels en citroenen, de Grand Marnier en de Sprite in een grote kom.

Doe er een 20-tal ijsblokjes bij en meng alles goed door elkaar.

Verdeel de drank telkens met enkele stukjes fruit over de wijnglazen.



Tapa's



Tortilla

Ingrediënten: (6 personen)

• olijfolie	• 100 gr chorizo in dunne plakjes
• 2 middelgrote aardappels	• ½ ui
• 4 eieren	• pezo
• citroensap	• zeezout
• witte peper	

Bereidingswijze:

Schil de aardappelen, snij ze in blokjes en kook ze gaar.

Maak een alioli:

Wrijf de knoflook met een beetje zeezout fijn in een vijzel. Doe in een kom en roer er de dooier door.

Voeg al roerend in een klein druppelstraaltje de olie toe; als de massa dik wordt, kan je het straalje vergroten.

Er moet een dikke romige saus ontstaan (type mayonaise).

Voeg na de olie citroensap, zout en witte peper toe.

Zet de alioli meteen afgedekt in de koelkast.

Verhit 1 el olie in een pan en bak de chorizo op een hoog vuur net bruin.

Voeg de aardappelen en de ui toe en bak ze al roerend bruin.

Doe alles in een kom en roer er 3 losgeklopte eieren door.

Doe 2 el olie in de pan en giet er het mengsel in, bak 3 minuten op een laag vuur; de omelet moet opgesteven maar niet droog zijn, dek het geheel af en bak nog eens 3 minuten aan de andere kant bruin.

Laat 5 minuten afkoelen, bestrijk met de alioli en dien op.





Patatas bravas

Ingrediënten

<ul style="list-style-type: none">• 1 kg aardappelen (vastkokend)	<ul style="list-style-type: none">• Olijfolie
<ul style="list-style-type: none">• 1 kleine ui	<ul style="list-style-type: none">• 1 teen knoflook
<ul style="list-style-type: none">• Zure room	<ul style="list-style-type: none">• ½ tl gemalen komijn
<ul style="list-style-type: none">• ½ tl gemalen chilipeper	<ul style="list-style-type: none">• 1 tl paprikapoeder
<ul style="list-style-type: none">• 60 ml droge witte wijn	<ul style="list-style-type: none">• 2 rijpe tomaten
<ul style="list-style-type: none">• 1 el tomatenpuree	<ul style="list-style-type: none">• 1 el bladpeterselie
<ul style="list-style-type: none">• Fleur de sel	

Bereidingswijze

Was en snij de aardappelen in stukken van 3-4 cm.

Leg de aardappelen op een bakplaat en besprenkel ze met olie en fleur de sel.

Schud ze goed door elkaar. Plaats ze in de bovenste helft van een oven van 220°C en bak ze in 40 minuten bruin.

Maak de tomatensaus:

Verhit de olie in een pan met dikke bodem op een matig vuur. Voeg de ui toe en fruit deze al roerend in 3 minuten glazig bruin. Voeg de knoflook, de gemalen chilipeper, komijn en paprikapoeder toe en bak deze 1 minuut mee.

Zet het vuur hoog en blus met witte wijn. Laat het geheel 30 seconden sudderen, zet daarna het vuur laag en voeg de tomatenblokjes en de tomatenpuree toe.

Laat de saus gedurende 10 minuutjes zachtjes pruttelen terwijl je af en toe roert.

Pureer de saus met een mixer. Doe de saus terug in de pan en breng op smaak met peterselie en zout.

Giet de saus over de aardappelen en serveer onmiddellijk met een toefje zure room.





Scampi met spek en curry

Ingrediënten:

• 30 scampi	• 15 dunne lapjes gerookt spek
• 30 gr boter	• currypoeder
• Pezo	• cocktailprikkers

Bereidingswijze:

Pel de scampi en verwijder het darmkanaal.
Kruid de scampi met curry.
Omwikkel met een ½ lapje spek.
Bak in de boter en kruid met pezo
Steek er de cocktailprikker in en serveer

Gevulde dadel met gorgonzolakaas

Ingrediënten: (4 personen)

• 30 tal dadels (zonder steen)	• 200 gr gorgonzola
• cocktailprikkers	•

Bereidingswijze:

Snij de dadel overlans half door (verwijder eventueel de steen).
Smeer de kaas in de dadel.
Steek er een cocktailprikker in en serveer.





Gazpacho

Ingrediënten: (10 kopjes)

• ½ rode paprika	• ½ komkommer
• 1 teentje knoflook	• 1 vleestomaat
• 2 el wijnazijn	• 1 el olijfolie
• ½ l water	• Peper
• Zout	• cayennepeper

Bereidingswijze:

Maak de paprika, de komkommer en de knoflook schoon en snijd ze in stukjes.

Dompel de tomaat 10 tellen in kokend water, pel ze en verwijder de zaadjes.

Pureer alle groenten met de azijn en de olie in de mixer tot een dikke puree.

Voeg water toe en breng op smaak met pezo en cayennepeper.

Zet de gazpacho tot enkele ogenblikken voor het opdienen in de koelkast en dien op in mokkakopjes.



Hoofdschotel

Paella

Ingrediënten: (6 personen)

• 250 gr vaste witte vis	• 6 kippendijen
• 200 gr varkensvlees (haasje)	• 200 gr chorizo
• 24 mosselen	• 12 gamba's (scampi kan ook)
• 200 gr inktvis (ringen zonder deeg!!!)	• Kippenbouillon
• 1 groene paprika	• 1 rode paprika
• 400 gr gepelde tomaten	• 200 gr doperwtten (diepvries)
• Olijfolie	• 2 uien
• 3 tenen knoflook	• Paprikapoeder
• Pezo	• 1,5 kop langkorrelige rijst (± 350gr)
• 2 capsules saffraan	

Bereidingswijze:

- Verdeel de chorizo, het varkensvlees, de kip en de vis in zoveel stukken als er gasten zijn.
- Maak de mosselen schoon.
- Snij de paprika's in reepjes, hak de ui en plet de look.
- Verwarm de olijfolie in een grote pan.
- Voeg achtereenvolgens de inktvis, de kip, het varkensvlees en de chorizo toe.
- bak alles goed aan
- Zet even aan de kant.
- Bak in dezelfde pan de ui en de rijst glazig in wat olijfolie.
- Roer voortdurend.
- Leng aan met tweemaal het volume van de rijst met kippenbouillon.
- Voeg kruiden, saffraan en doperwtjes bij.
- Laat 10 min. koken. ROER NIET MEER!
- Voeg de gefruite ingrediënten (vlees, vis, groenten) evenals de mosselen, de gamba's, de tomaten en de paprika's bij.
- Laat nog ongeveer 15 minuten zachtjes koken tot de rijst gaar is.
- Dien op in de paellapan.





Dessert

Panna cotta geparfumeerd met sinaasappellikeur en romige karamelsaus

Ingrediënten: (4 pers.)

• 3 blaadjes gelatine (van 2 gr)	• 5 dl (soja)room
• 45 gr suiker	• 1 vanillestok
• 0.5 dl Grand Marnier	• 250 gr Werthers echte

Bereidingswijze

Week de blaadjes gelatine in water (koud).

Breng de room samen met de suiker, het opengesneden vanillestokje en de likeur aan de kook.

Knijp de gelatine uit en voeg toe aan het warme mengsel, roer goed zodat ze kan smelten. Laat niet meer koken want dan breek je de werking van de gelatine af.

Neem de vanillestok weg.

Laat de panna cotta even koud worden en verdeel in wijnglazen. Laat opstijven in de koelkast.

Voor het opdienen:

Smelt de Werthers echte in een pan tot een vloeibare massa. Verdeel over de panna cotta glazen en serveer.

