

Belangrijk bij dit tapas menu is dat wijn 1 ook door gedronken wordt bij gerecht 2 samen met wijn 2. Dat wijn 2 doorgedronken wordt bij gerecht 3 samen met wijn 3 enz. Informeel Spaans!

Señorio de Arizaga tinto

Een mooie paarsrode Rioja (Noordwest Spanje) gemaakt van de Tempranillo druif
In de geur veel rood en zwart fruit (bramen) Lichtgekoeld serveren op ongeveer 16°C
Deze Rioja werd tijdens internationale wijnconcurssen al meerdere malen onderscheiden!

Viñas del Vero Chardonnay Colección, Somontano

Deze uit Somontano (Noord Spanje) afkomstige Chardonnay is na een korte inweking en het pneumatisch persen vergist op nieuw frans eiken volgens de klassieke Bourgogne methode.
De wijn heeft een goudgele, intense kleur met een rijke, complexe geur van geroosterd brood, amandelen, citrus en honing. Een krachtige en geconcentreerde volle smaak met mooi geïntegreerd nieuw eiken en een lange rijke afdronk.

Serveertemperatuur: 12 °C

Viñas del Vero is door het in Spanje toonaangevende vakblad "Guía de Vinos Gourmets" al twee keer uitgeroepen tot Bodega van het jaar.

Mas Gran Negre, Montsant

In 1999 heeft de Nederlander Charles Wijnen een oud wijnbedrijf overgenomen van de familie Fonseca uit de Priorat en Montsant. Hij heeft 50 hectare met 65 jaar oude wijnstokken en nieuwe wijngaarden aangeplant, alle genaamd Mas Gran.

Dit wijn Domein ligt in de schitterende Ebro vallei die direct grenst aan de Priorat. Dit kleine en zeer unieke Catalaanse wijngedebiet ten zuiden van Barcelona, is op de mondiale wijnkaart terecht gekomen en heeft een aparte appellatie gekregen: D.O.Q.

Deze wijn is gemaakt van de Granacha negra, de Tempranillo en de Syrah druif.

Hij is kersenrood van kleur en die komt ook terug in de smaak, met een fijn aroma van rijp fruit zoals rozijnen. De wijn heeft een mooie structuur en is goed in balans door een mooie zuurgraad.

Serveertemperatuur: 18 °C

Licor 43 (ook wel **Cuarenta Y Tres** of **Licor Cuarenta Y Tres**) is een zoete Spaanse likeur met een sterke vanillesmaak. Ze stamt af van een drank die al duizenden jaren geleden in de buurt van Cartagena werd gemaakt, genaamd *Liquor Mirabilis*.

De Romeinse bezetter wilde Liquor Mirabilis aanvankelijk verbieden, maar het bleek een zo diepgewortelde traditie onder de plaatselijke bevolking dat het uiteindelijk naar alle uithoeken van het Romeinse Rijk werd geëxporteerd. Momenteel vindt export plaats naar meer dan 60 landen, waarmee Licor 43 een van de bekendste Spaanse likeuren is. Men kent over de afgelopen jaren een constante groei van ruim 10% per jaar.

Licor 43 heeft haar naam te danken aan de 43 ingrediënten die de likeur rijk is. Onder deze ingrediënten, die overigens allemaal natuurlijk zijn, bevinden zich onder andere sap van citrus- en andere vruchten, en extracten van aromatische planten. De likeur kan puur worden gedronken (al dan niet met ijs) en in of bij de koffie. Daarnaast zijn vele mixen bekend, bijvoorbeeld met vruchtensappen zoals jus d'orange of met melk. Mag licht gekoeld gedronken worden!



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Tapasmenu voor de maand augustus 2007 (12 personen)

Pa amb tomàquet (Catalonië)

Alioli (Catalonië)

*

Requesón con tomate y anchoas con vinagreta de garum (Catalonië)

Calamar encbollade (Valencia)

Champiñones en salsa verde ((Madrid)

*

Ajo Blanco (Sevilla)

Croquetas de jamón Serrano (Andalusië)

Suprema de merluza con trufa

*

Salteado de hígado de cerdo con setas y piñones(Castilië)

Pularda rellena de frutos secos en salade de zarzamora (Andalusië)

Tumbet (Balearen)

*

Flan al caramelo (Cantabria)

Wijn:

Pa amb tomàquet	:	Rioja Arizaga tinto
Requesón con tomate	}	
Calamar	}	Vinas del Vero Chardonnay
Champiñones en salsa verde	}	
Ajo Blanco	}	
Croquetas de jamón Serrano	}	Vinas del Vero Chardonnay
Suprema de merluza con trufa	}	
Salteado de hígado de cerdo	}	
Pularda rellena de frutos secos en salade	}	Mas Gran Montsant Negre
Tumbet	}	
Flan al caramelo	:	Licor 43

Pa amb tomàquet (Tomatenbrood)

Ingrediënten:

1	st	stevig boerenbruin brood - bij voorkeur rond - geroosterd
1000	g	rijpe tomaten
		olijfolie extra virgine

Bereiding:

Een rijpe tomaat wordt gehalveerd en "uitgesmeerd" over het geroosterde brood. De inhoud van de tomaat wordt over het brood gesmeerd. Het vel blijft dan over. De olijfolie wordt over het tomatenbrood gesprendeld. Dit brood kan bij alle gerechten worden gegeten.

Alioli

Ingrediënten:

3	st	grote tenen knoflook, gepeld
250	ml	olijfolie, extra virgine
1 à 2	st	eierdooiers
		druppels citroensap (naar keuze)
½	tl	zout

Bereiding:

Zorg dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn.

Snijd de knoflooktenen in stukjes en stamp het met het zout in de vijzel tot een homogene pasta. Voeg de eierdooiers toe. Voeg al roerend de olijfolie eerst druppelsgewijs en daarna in een dun straaltje toe tot er een dikke pasta ontstaat. Voeg desgewenst naar smaak een paar druppels citroensap toe. Tijdens het toevoegen van de olie kan ook een garde of een mixer (lage stand) gebruikt worden.

Deze knoflooksaus op tafel zetten. Kan bij alle gerechten gegeten worden

Suprema de merluza con trufa (Heekmedaillons met truffel)

Ingrediënten:

12	st	heekmoten van 50 g (indien niet verkrijgbaar is kabeljauw een goed alternatief)
9	el	gewone olijfolie
2	st	wortel in julienne gesneden
1	st	kleine courgette in julienne gesneden
1	st	prei in julienne gesneden
3	st	tomaten, ontveld en in blokjes gesneden
3	el	sherryazijn
2	el	truffelpasta (indien niet te verkrijgen truffelolie)
6	el	pijnboompitten, geroosterd olijfolie zout en peper

Bereiding:

Was de heekmoten, dep ze droog en wrijf ze in met zout en peper. Laat dit 5 min intrekken. Verhit de olijfolie in een grote pan en bak de vis op een laag vuur aan beide kanten ongeveer 5 min. Neem de vis uit de pan en houd hem warm.

Roerbak de groenten in hetzelfde vet snel gaar en schenk de azijn erbij.

Serveren:

Leg de heekmoot op een bedje van groente. Garneer het gerecht met truffelpasta (eventueel wat verdunnen met olijfolie) en de geroosterde pijnboompitten.

Salteado de higado de cerdo con setas y pinones (Gebakken varkenslever met paddestoelen en pijnboompitten)

Ingrediënten:

500	g	varkenslever, grof gehakt
200	g	wilde paddestoelen, in plakjes
3	el	gewone olijfolie
3	tn	knoflook, fijngehakt
1 à 2	el	witte balsamico
50	g	pijnboompitten
100	g	ontbijtspek, fijngesneden

Bereiding:

Bak de lever ca 10 min. in wat olijfolie en houd ze apart.

Bak de paddestoelen en knoflook in olijfolie gaar en houd apart.

Bak ontbijtspek krokant in koekenpan en voeg de levers toe en laat ze warm worden.

Serveren:

Doe het levermengsel en paddestoelen in een ondiepe schaal en overgiet alles met balsamico.

Garneer met de pijnboompitten en dien direct op

Pularda rellena de frutos secos en salsa de zarzamora

(Kip met pruimen en noten in een bramensaus)

Ingrediënten:

50	g	pijnboompitten
50	g	walnoten, gepeld en kleingesneden
50	g	ongezouten pistachenoten, gepeld en kleingesneden
125	g	gedroogde en ontpitte pruimen, kleingesneden
12	st	kipkarbonaadjes van 70 g, uitgebeend
2	el	olijfolie
8	tn	knoflook
2	st	uitjes, in halve ringen
2	st	aardappels, in plakjes van 3 mm
250	ml	zoete malaga zout en peper

Bramensaus

125	g	bramen
100	g	suiker
2	el	balsamico azijn

Bereiding:

Meng de noten en pruimen en vul er de karbonades mee. Bind ze met keukengaren dicht.

Leg de kipkarbonades op een bakplaat en bestrooi ze met zout en peper, bedruip ze met olie en leg er de tenen knoflook, uienringen en aardappels omheen. Zet ze 30 a 35 min in een tot 200° C voorverwarmde oven; het vlees moet gaar zijn.

Verhit de bramen en suiker in een paar el water en los de suiker al roerend op. Voeg de azijn toe, breng alles aan de kook en kook het tot stroperig in (de saus wordt bij afkoelen dikker). Houd het apart.

Serveren:

Verwarm de wijn. Leg de karbonades, knoflook en uien op een schaal, giet er warme wijn over en flambeer het vlees direct door een vlam of lucifer bij de rand van de schaal te houden.

Dien de kip met de saus op.

Tumbet (Aubergineschotel)

Ingrediënten:

2	st	kleine aubergines
300	ml	gewone olijfolie
3	st	aardappelen, in dunne schijfjes
2	st	kleine courgettes, in dunne plakken

Saus:

3	tn	knoflook
750	g	rijpe tomaten, ontveld en in blokjes gesneden
		mespunt suiker
		peper en zout

Bereiding:

Snijd de aubergines in plakken, leg ze in een grote zeef en bestrooi ze met zout. Laat ze ca 10 min staan, zodat het water eruit kan trekken en dep ze droog. Verhit de olijfolie in een diepe pan en bak de aardappelschijfjes goudbruin. Neem ze uit de pan en leg ze in een vuurvaste ovenschaal en strooi er zout over. Bak de aubergines kort in de olijfolie, laat ze uitlekken en verdeel ze over de aardappelen. Bak tot slot de plakken courgette kort in de olie en verdeel ze over de aubergine. Strooi er wat zout over en houd de groente warm.

Gooi het restje bakvet weg en rooster het knoflook in de pan goudbruin. Voeg de blokjes tomaat toe en laat het geheel onder voortdurend roeren iets inkoken. Wrijf de verkregen saus door de zeef en pureer hem met de staafmixer. Voeg peper, zout en suiker naar smaak toe.

Serveren:

Verdeel de saus over de groenten. De tumbet kan zowel koud als warm gegeten worden.

Ajo Blanco (Koude amandel-knoflooksoep)

Ingrediënten:

500	g	amandelen
6	tn	knoflook
1000	ml	water
3	el	sherryazijn
12	el	gewone olijfolie
		extra virgene olijfolie
200	g	wit broodkruim
		zout naar smaak
24	st	muskaatdruiven

Bereiding:

Pureer de amandelen en knoflook in een blender. Voeg broodkruim, water, azijn en zout toe en draai er in 2 min een gladde massa van. Voeg met draaiende motor beetje bij beetje de olijfolie toe; het moet een romige soep worden. Zet hem daarna minstens een uur in de koelkast.

Serveren: Schenk de soep in een (kleine)soepkom en leg er 2 druiven in. Giet wat extra virgene olijfolie in elke kom.

Croquetas de jamón serrano (Kroketten met serrano-ham)

Ingrediënten:

400	g	serrano-ham
6	st	eieren
4	el	boter
500	ml	melk
5	el	bloem
1	mespunt	nootmuskaat
		paneermeel
		zout en peper
		olie om te frituren

Bereiding:

Snijd de ham met de snijmachine in dunne plakken en daarna in reepjes en meng deze met 2 eieren en 2 eierdooiers. Laat de boter smelten in een pannetje, roer 5 el bloem erdoor en laat hem lichtgeel worden. Giet al roerend de melk erbij. Laat de melk één keer koken, draai het vuur laag en laat het mengsel al roerend in 10 min indikken tot een bechamelsaus. Haal het pannetje van het vuur, schep de ham door de saus en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Klop de resterende eieren los met de eiwitten.

Serveren:

Steek met een vochtige lepel hoopjes uit het vleesmengsel en vorm er kleine kroketten van. Rol deze achtereenvolgens door bloem, eimengsel en paneermeel en frituur ze. Laat ze kort uitlekken op keukenpapier en serveer ze zo heet mogelijk.

Requesón con tomate y anchoas con vinagreta de garúm

(Verse kaas met tomaat, ansjovis en garum vinaigrette)

Ingrediënten:

6	st	rijpe, grote tomaten, ontveld, gehalveerd en ontdaan van de pitten
		gewone olijfolie
200	g	verse requesón of ricotta
12	st	ansjovisfilets in olie, uitgelekt
30	g	pijnboompitten, in olijfolie gebakken
		zout en suiker naar smaak

Kaaskoekjes:

400	g	Spaanse harde kaas of Parmezaans, geraspt
60	g	boter

Tapenade:

300	g	zwarte olijven
1	tl	grof gesneden verse tijm
1	tl	grof gesneden verse oregano
½	tl	grof gesneden verse rozemarijn
2	blaadjes	grof gesneden verse salie
2	el	grof gesneden verse basilicum
3	tenen	knoflook
½	st	chilipeper, fijngesneden
1	el	kappertjes
1	el	citroensap
250	ml	extra virgene olijfolie
2	tl	suiker
		zout en peper

Garum vinaigrette:

3	el	virgine extra olijfolie
3	el	tapenade van zwarte olijven
3	takjes	basilicum, fijngehakt

Bereiding:

Leg de halve tomaten op een bakplaat. Bedruip met gewone olijfolie, bestrooi ze met wat zout en suiker en zet ze 30 min in een tot 150°C voorverwarmde oven. Laat ze buiten de oven afkoelen .

Kaaskoekjes:

Smelt de boter in een koekenpan en schep er per koekje 3 el geraspte kaas in. Druk ze aan en bak ze aan beide kanten goudbruin. Laat ze op keukenpapier uitlekken.

Tapenade:

Haal de pitten uit de olijven. Maal alle kruiden met de knoflook en chilipeper fijn in een keukenmachine of met een staafmixer. Voeg de olijven, de kappertjes en het citroensap toe en schenk er vervolgens, beetje bij beetje, de olie toe. Moet korrelig van structuur blijven. Breng alles op smaak met suiker en zout. Voeg meer kruiden toe als het nodig is. De tapenade wordt lekkerder als hij een paar uur kan intrekken voordat hij opgediend wordt.

Garum vinaigrette:

Maak een vinaigrette van de virgene extra olijfolie, tapenade en basilicum

Serveren:

Vorm een torentje: leg op een stukje tomaat, een stukje requesón, daarop een ansjovisfilets bestrooi ze met de pijnboompitten en druppel er wat vinaigrette over. Dek af met een kaaskoekje. Zet de overgebleven tapenade op tafel.

Calamar encebollade (Pijlinktvis met ui, tomaten en knoflook)

Ingrediënten:

800	g	pijlinktvis (schoongemaakt) en in stukken van 2 ½ cm
3	st	laurierblad
300	ml	water
8	tn	knoflook, in dunne plakjes
6	el	gewone olijfolie
1	scheutje	gewone olijfolie
2	st	grote uien, in dunne ringen
2	rijpe	tomaten, klein gesneden
1	el	milde paprikapoeder
100	ml	cognac
		zout en peper

Bereiding:

Doe de stukken inktvis met water en laurier in een pan met dikke bodem. Breng ze aan de kook en roer 3 min. Haal ze uit de pan en houd ze apart. Bewaar het kookvocht. Bak de knoflook in wat olijfolie gaar. Voeg nog 6 el olijfolie en de ui toe en laat alles afgedekt ca. 20 min op laag vuur pruttelen.

Roer er de stukken inktvis en kookvocht door. Voeg daarna tomaten, paprikapoeder, cognac, zout en peper toe en kook de saus tamelijk ver in.

Serveren: Dien het gerecht direct heet op.

Champinoñes en salsa verde (Champignons in groene saus)

Ingrediënten:

150	ml	gewone olijfolie
6	tn	knoflook, fijngehakt
½	st	rode verse chilipeper, ontdoen van de zaden en kleinsnijden
1000	g	kleine champignons, schoongeborsteld en halveren
3	el	bloem
		zout en peper

Saus:

3	tn	knoflook, fijngehakt
1	bos	bladpeterselie, fijngehakt
250	ml	witte kookwijn
		zout en peper

Bereiding:

Saus:

Meng de knoflook, peterselie, wijn, zout en peper voor de saus in een kom en houd apart.

Champignons:

Giet de olijfolie in een stoofpan en bak de knoflook op laag vuur gaar. Voeg de chilipeper en champignons toe en zet het vuur hoger. Roer totdat al het vocht uit de champignons is gelopen en bak ze dan op niet te hoog vuur nog 10 min totdat het vocht verdampt is onder regelmatig roeren. Strooi de bloem over de champignons en roer goed. Haal de pan van het vuur en voeg al roerend beetje bij beetje de saus toe.

Zet de pan weer op het vuur en breng het gerecht al roerende aan de kook.

Laat alles 5 min pruttelen; de saus moet tamelijk dik worden - voeg zo nodig wat water of witte wijn toe.

Serveren: Dien het gerecht heet op in een ondiepe aardewerk schaal.

Flan al caramelo (Karamelflan)

Ingrediënten:

500	g	suiker
8	st	eieren
4	st	eierdooiers
1000	ml	volle melk (vers)

Bereiding:

Laat de helft (250 g) van de suiker tot een goudbruine kleur karamelliseren. Voeg dan de helft (500 ml) van de melk en laat de karamel oplossen in de melk tot een mooie saus. Verdeel deze saus over 12 ovenschaaltjes. Draai de schaaltes voorzichtig rond zodat de karamel gelijkmatig wordt verdeeld. Meng de eieren en de eierdooiers met de rest van de suiker. Breng de rest van de melk aan de kook en neem de pan van het vuur om de melk iets af te laten koelen. Roer de melk door de eieren en schenk het mengsel boven de soufflébakjes door een fijne zeef. Zet de soufflébakjes in een grote ovenschaal met een laagje water en laat de pudding in een voorverwarmde oven van 150°C in ca. 45 min stollen. Neem de soufflébakjes uit de oven, laat ze afkoelen en bewaar ze in de koelkast.

Serveren:

Zet de schaaltes voor het serveren in heet water en ga met een scherp keukenmes voorzichtig langs de rand zodat de puddinkjes los van de rand komen. Stort de flans op een dessertbord.