Menu van kookavond 04-09-2024

Samengesteld door: Dave Vercoulen

Gerechten:

Tapa:	Salmón ahumado con Aguacate – Gerookte zalm met avocado
Tapa:	Gambas con miel y ajo – Honing/knoflook Gambas
Tapa:	Tostadas con Burrata y Duraznos a la parrilla – Toast met Burrata en Gegrilde Perzik
Tapa:	Champiñones en Mantequilla de Ajo Crema – Champignons in romige knoflookboter
Tapa:	Pata Negra con manchego y pera – Pata Negra met manchego en peer
Tapa:	Albondigas Andalucía – Albondigas uit Andalucie
Tapa:	Morcilla con Huevos de Codorniz – Morcilla met gebakken Kwarteleitjes
Tapa:	Mousse de naranja – Sinaasappelmousse

Salmón ahumado con Aguacate – Gerookte zalm met avocado

Type gerecht: Tapa
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Alioli met citroen:
- 300 ml mayonesa
- 1 citroen
- 3 teentjes knoflook
- tabasco
- zout
- peper

Gerookte zalm:
- 200 g gerookte zalm
- 2 grote avocado
- 1 citroen (geperst)
- peper uit de molen

Bereidingswijze:

Alioli met citroen:

Rasp met een zesteur de schil van de citroen. Pers de citroen uit en meng met de mayonesa, geperste knoflook en een deel van de citroenschil. Breng op smaak met wat druppeltjes tabasco, zout en peper. Strooi wat citroenschil op de alioli.

Gerookte zalm:

Snij de plakjes zalm in reepjes van ongeveer 5 cm breed. Schil de avocado’s en verwijder de pit.

Snij één avocado in dunne schijfjes en besprenkel met wat citroensap zodat ze niet verkleuren. Zet apart. Doe de andere avocado in een kom en prak deze samen met 1 el citroensap en versgemalen peper fijn. Leg de reepjes zalm op het werkblad, bedek dit met een laagje avocado en rol deze op. Leg een schijfje avocado op ieder rolletje. Doe er een klein toefje alioli op en zet vast met een prikkertje.

Gambas con miel y ajo – Honing/knoflook Gambas

Type gerecht: Tapa
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Gambas:
- 6 eetl. ongezouten boter
- 6 eetl. honing
- 1,5 eetl. citroensap
- 1,5 eetl. sojasaus
- 5 teentjes knoflook (fijngehakt)
- 900 g gambas, gepeld en schoongemaakt (laat het staartje zitten)
- peper
- zout

Garnering:
- citroenpartjes
- peterselie

Bereidingswijze:

Verhit de boter in een pan met een anti-aanbaklaag boven middelhoog vuur en roer het regelmatig even door tot dat de kleur goudbruin wordt met een nootachtige geur. Voeg nu de honing, het citroensap, de sojasaus en knoflook toe en roer het geheel goed door. Laat het 30 seconden koken en haal de pan van het vuur. Giet de vloeistof uit de pan, maar laat er ongeveer 4 eetlepels in zitten. Zet de rest even opzij.

Bak daarna de helft van de garnalen in de pan in het deel van het boter-honingmengsel. Bak ze voor ongeveer 2 minuten per kant. Maak de pan even schoon en voeg dan weer 2 eetlepels boter-honingmengsel toe en bak de andere helft van de garnalen. Doe de eerder gebakken garnalen nu ook weer in de pan en giet het overgebleven knoflook, honing, sojasaus, botermengsel er eroverheen.

Kruid het nog met wat zout en peper en serveer direct met vers knapperig brood.

Tostadas con Burrata y Duraznos a la parrilla – Toast met Burrata en Gegrilde Perzik

Type gerecht: Tapa
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 stokbroodjes (in plakjes gesneden)
- 2 burratas
- 4 perzikken (ontveld, zonder pit en in plakjes gesneden)
- blaadjes verse basilicum
- olijfolie

Bereidingswijze:

Besprenkel de plakjes stokbrood met wat olijfolie en leg ze onder de grill totdat ze lichtbruin zijn.

Prak de burrata met een vork fijn. Snij de basilicumblaadjes fijn. Grill de plakjes perzik op een grill-plaat lichtbruin.

Beleg de plakjes stokbrood met de burrata en perzik. Bestrooi het gerechtje met de basilicum en besprenkel het met wat olijfolie.

Champiñones en Mantequilla de Ajo Crema – Champignons in romige knoflookboter

Type gerecht: Tapa
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 3 eetl. gezouten boter
- 6 teentjes knoflook, fijngehakt
- 900 g kleine champignons, gewassen en gedroogd met keukenpapier
- 1 groote ui, fijngehakt
- 1 kop witte wijn
- 225 g reepjes zongedroogde tomaat in olie uit een potje (bewaar 1,5 eetl van de olie om mee te koken)
- 350 ml volle room
- zout
- peper
- 5 kopjes baby spinazie, gewassen
- 1 kopje vers geraspte oude Manchego
- 1,5 tl. maïzena
- 1,5 tl. gedroogde Italiaanse kruiden
- 1,5 el. verse peterselie, gehakt

Bereidingswijze:

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur. Smelt de boter en fruit de ui tot hij transparant is. Voeg de knoflook toe en bak deze gedurende één minuut mee tot hij geurig is. Voeg de zongedroogde tomaten en olie toe aan de boter laat deze gedurende ongeveer 2 minuten meebakken om al hun smaken vrij te geven. Voeg de champignons toe en bak het geheel gedurende ongeveer 5 minuten.
Giet de witte wijn erbij en laat tot de helft inkoken, terwijl u de aanbaksels van de bodem van de pan losroert. Zet het vuur op middelhoog, voeg de room toe en laat het geheel zachtjes sudderen, terwijl u af en toe roert. Breng op smaak met zout en peper.

Voeg de spinazieblaadjes toe; laat ze in de saus krimpen en voeg dan de geraspte Manchego toe. Laat de saus nog een minuut sudderen tot de kaas gesmolten is. Voeg voor een dikkere saus een mengsel van 1 eetlepel water en maïzena in het midden van de pan toe en laat de saus onder snel roeren doorkoken tot de saus dikker wordt. Meng tot slot de kruiden erdoor en garneer het gerecht met de peterselie.

Serveren met vers brood.

Pata Negra con manchego y pera – Pata Negra met manchego en peer

Type gerecht: Tapa
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 300 ml medium dry sherry
- 2 eetl vloeibare honing
- 2 peren
- 600 gr. manchego
- 40 plakjes pata negra
- 50 g bieslook

Bereidingswijze:

Schil de peren en snij ze in 4 partjes (per peer). Breng in een pan de sherry met de honing aan de kook, los de honing al roerende op en laat het geheel 2-3 minuten inkoken. Leg de partjes peer in de sherry en laat ze in 4-5 minuten tegen de kook aan gaar worden. Neem de peerpartjes uit het vocht en laat ze op keukenpapier uitlekken. Laat het vocht in 5 minuten inkoken tot er nog 3-4 eetlepels over zijn en het stroperig begint te worden.

Snijd de korstjes van de manchego en snijd de kaas in 10 puntjes. Leg steeds 2 plakjes pata negra naast elkaar en laat ze 2 cm overlappen. Leg een puntje manchego in het midden, daarop wat sprietjes bieslook en een partje peer. Druppel er een beetje sherrysiroop over en maal er royaal zwarte peper boven. Vouw de pata negra rond de manchego en peer. Serveer op een mooie schaal.

Albondigas Andalucía – Albondigas uit Andalucie

Type gerecht: Tapa
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Albondigas:
- 2 sjalotjes
- 2 teentjes knoflook
- 750 g half om half gehakt
- zout
- peper
- kaneel
- 5 eetl. boter

Saus:
- 1 ui
- 600 g gepelde tomaten (uit blik)
- 1,5 aardappel
- 1,5 eetl. olijfolie
- 1,5 eetl. tomatenpuree
- 12 gevulde olijven
- 3 eetl. medium sherry

Bereidingswijze:

Doe het gehakt in een kom en snipper het sjalotje en de knoflook fijn. Doe dit bij het gehakt. Doe er ook zout, peper en een snufje kaneel bij en vermeng het geheel goed. Draai er gehaktballetjes van en braad ze in de boter in ongeveer 15 min gaar.

Snipper voor de saus de ui fijn en snij de tomaat in blokjes. Schil de aardappel en snij ook deze in blokjes.Verhit de olie in een pan en laat de ui ongeveer 3 minuten zachtjes bakken. Voeg dan de tomaatblokjes, de helft van het tomatenvocht en de aardappel toe en laat 10 minuten koken. Breng op smaak met zout en peper. Voeg de tomatenpuree toe en laat dit minuten mee verwarmen.

Snij ondertussen de olijven in plakjes en roer dit samen met de sherry door de saus. Verwarm de gehaktballetjes in de saus

Warm serveren.

Morcilla con Huevos de Codorniz – Morcilla met gebakken Kwarteleitjes

Type gerecht: Tapa
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1 zakje chips frietjes (Jumbo Sticks naturel 150g)
- 2 geroosterde paprika (uit pot)
- 2 eetl. mayonesa
- 1 theel. gerookte paprikapoeder
- 8 plakjes morcilla (bloedworst) van ongeveer 0,5 cm dik
- 8 kwarteleitjes
- olijfolie
- zout
- klein bosje bieslook (fijngehakt)

Bereidingswijze:

Doe de geroosterde paprika samen met de mayonesa en paprikapoeder in een beker en mix het met een blender tot een gladde saus.

Bak de morcilla gedurende 2 minuten per kant in een hete koekenpan met een scheutje olijfolie. Bak de kwarteleitjes in dezelfde koekenpan. Leg wat van de frietjes op een bordje, bedek met wat van de saus en leg er een plakje morcilla op. Maak af met het gebakken eitje, bestrooi met een klein beetje zout en maak het geheel af met wat bieslook. Direct serveren.

Mousse de naranja – Sinaasappelmousse

Type gerecht: Tapa
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 sinaasappelen
- 6 eidooiers
- 300 g suiker
- 8 eetl. Cointreau
- 500 ml slagroom.

Bereidingswijze:

De sinaasappelen goed wassen en raspen. Daarna uitpersen.

De eidooiers kloppen, het sinaasappelsap en de geraspte schil eraan toevoegen. De slagroom stijfkloppen en samen met de likeur erbij doen.

Het mengsel in kleine vormpjes gieten en minstens 2 uur bewaren in het vriesvak.
Uit de vormpjes halen en serveren.