

Presents:

Tempting Tapas



4 vegetarische tapas

3 tapas met vlees

3 tapas met vis

Waan jij je met zomerse temperaturen ook meteen in midden-Spanje?

Dan is het tijd voor een heerlijk lang zomers tapas-avondje! Hier zijn 10 gemakkelijke recepten van nieuwe en traditionele tapas waarmee je een complete tapas-tafel kunt verzorgen!

Pronken met een complete, zelfgemaakte en gevarieerde tapas-tafel was nog nooit zo makkelijk!

Veel plezier en smakelijk!

Tempting Flavours
Stass

Geroosterd brood met tomaat en knoflook



20 minuten

Makkelijk

0 - 5 euro pp

Ingrediënten voor 1 stokbrood:

- 1 stokbrood
- 1 tomaat
- 1 teentje knoflook
- verse basilicum
- verse peper

Zo maak je het:

Bak het brood volgens de aanwijzingen in de oven. Snijd het daarna over de lengte doormidden. Sprenkel er wat olijfolie overheen en leg het onder de grill.

Snijd de tomaat over de helft. Pel de knoflook en snijd deze ook over de helft. Hak een paar blaadjes basilicum fijn.

Zodra het brood een mooi hard korstje heeft, haal je het uit de grill. Wrijf de gegrilde kant van het brood in met de opengesneden tomaat en knoflook. Als je flink wrijft wordt de bovenkant weer een klein beetje zacht en kleurt deze mee met de tomaat. Het brood neemt zo de smaak, geur en kleur over van de tomaat en knoflook.

Strooi er een beetje basilicum en wat peper overheen en serveer het meteen!

Gazpacho



15 minuten

Makkelijk

0 – 5 euro pp

Ingrediënten voor 4 personen:

- 🌿 4 tomaten
- 🌿 1 (1 ½) komkommer
- 🌿 ½ rode peper
- 🌿 1 groene paprika
- 🌿 1 ui
- 🌿 1 teen knoflook
- 🌿 1 citroen
- 🌿 olijfolie
- 🌿 peper en zout
- 📌 **voor de garnering:**
- 🌿 1/4 groene paprika
- 🌿 1/4 komkommer
- 🌿 pijnboompitjes
- 🌿 1/4 rode ui

Zo maak je het:

Gazpacho maak ik altijd in mijn blender, hier past alles makkelijk in en je krijgt het super smeug, waardoor het zeven meestal niet eens nodig is.

Kook eerst wat water om de tomaten te ontvellen, maak een klein, oppervlakkig sneetje in het vel van de tomaten en stop deze in een kom, doe het kokende water eroverheen.

Je zult zien dat het vel van de tomaten loskomt van het vruchtvlees; haal de tomaten uit het hete water en koel ze af met heel erg koud, (bijna ijs-)water. Haal het vel van de tomaten, snijd het kroosje eruit en snijd de tomaten in grote brokken. Doe deze alvast in de blender.

Snijd de beide uiteinden van de komkommer. Schil de komkommer met een kaasschaaf en snijd de komkommer in grote brokken die je bij de tomaten in de blender doet.

Schil de ui, snijd deze in kwarten en doe deze ook in de blender. Snijd daarna de rode peper over de helft, haal de zaadlijsten eruit en hak de rode peper fijn. Voeg ook deze toe aan de blender.

Snijd de paprika over de helft, haal de zaadjes eruit en snijd ook deze in wat hapklare brokken voordat je ze in de blender doet.

Pel de knoflook, snijd deze over de helft, verwijder de wortel en pers de knoflook uit bij de overige groenten.

Pers de citroen uit bij de groenten. Voeg een scheutje olijfolie, wat peper en zout toe en mix alles goed door elkaar.

Je zal de blender geruime tijd moeten laten draaien totdat een zachte, smeuge groentesoep ontstaat. Indien je de soep te dik vindt, kan je wat extra komkommer toevoegen.

Op het laatst voeg je nog wat olijfolie, peper en zout naar smaak toe. Indien nodig kan je de soep zeven zodat hij mooi glad is.

Zet de soep nu een aantal uur in de koelkast om goed af te koelen. Hij moet koud worden geserveerd.

Ik vind het altijd lekker om een klein beetje bite aan de soep toe te voegen, daarom snijd ik een beetje komkommer, groene paprika en ui heel fijn. Hak er een paar pijnboompitjes bij. Dit is een lekker en frisse toevoeging aan de (als het goed is een beetje) pittige, koude tomatensoep.

Serveer de soep in kleine glaasjes, schenk een klein scheutje olie eroverheen en schep er een schepje rauwe groenten overheen.



Portobello gevuld met kruidenkaas



Ingrediënten voor 4 personen:

- ✿ 4 portobello 's (XXL champignons)
- ✿ 200 gr roomkaas (Philadelphia neutraal)
- ✿ verse kruiden zoals peterselie, basilicum, munt, bieslook
- ✿ zout en peper
- ✿ ½ citroen
- ✿ olijfolie

Zo maak je het:

Verwarm de oven voor op de grill-stand.

Zet een ovenschaal klaar en vet deze alvast een beetje in met olijfolie. Snijd indien nodig het steeltje uit de portobello's, rasp de plaatjes (zwarte velletjes) met een lepel uit de hoed van de portobello's. Leg de portobello's nu in de ovenschaal en giet er een beetje olijfolie in. Verdeel de olijfolie over de gehele portobello; hierdoor wordt de portobello straks sneller gaar en droogt hij niet uit.

Hak alle verse kruiden fijn en pers de citroen uit. Meng alle kruiden, de roomkaas, het citroensap, de peper en het zout goed door elkaar. Verdeel de kaas over de portobello's; smeer deze goed uit over de gehele bodem.

Strooi er tenslotte nog een beetje olijfolie overheen.

Zet de portobello's 20 minuten onder de hete grill en ze zijn klaar.



Patatas bravas



20 minuten

Makkelijk

0 – 5 euro pp

Ingrediënten voor 4 personen:

- 250 gr nieuwe aardappels
- 1 blikje tomatenblokjes
- 1 ui
- 1 knoflookteen
- 1 tl cayennepeper
- 1 tl paprika poeder
- ½ citroen
- zout en peper
- olijfolie

Zo maak je het:

Was de aardappels en snijd deze in hapklare kleine blokjes. Zet ze even in een bakje met water apart.

Pel de ui en hak deze klein. Pel de knoflook, snijd deze over de helft en verwijder de wortel. Zet een kleine sauspan op het vuur. Doe hierin een scheut olijfolie en fruit hierin de knoflook en ui voor 2 minuten. Voeg daarna de cayennepeper en het paprikapoeder toe, roer het goed door en voeg de tomaten toe. Pers de citroen uit en voeg het sap toe. Voeg naar smaak nog wat zout en peper toe. Pureer de saus met een staafmixer zodat het een mooie gladde saus wordt.

Laat de aardappelblokjes uitlekken en zet een bakpan met een flinke scheut olijfolie op het vuur; we gaan de blokjes hierin frituren dus de laag olijfolie mag wel 3 cm diep zijn. Dep de blokjes droog en zet het vuur hoog. Als je de olie ziet bewegen is deze heet genoeg geworden. Zodra je de blokjes erin doet moet de olie beginnen te sissen en zie je de blokjes omgeven worden door kleine bubbeltjes. Probeer een blokje om te testen of de olie heet genoeg is.

Zodra de olie heet genoeg is, voeg je alle blokjes toe. Frituur de blokjes in een paar minuutjes goudbruin. Het beste is eigenlijk om de blokjes in 2 keer de frituren. Laat ze dus uitlekken en afkoelen en frituur ze net voor het serveren nogmaals.

Schep de saus over de aardappels en je patatas bravas zijn klaar!



Dadels met spek



Ingrediënten voor 4 personen:

- 🌿 20 dadels zonder pit
- 🌿 200 gr Fiorucci pancetta (spek)

Zo maak je het:

Wikkel de dadels in een plakje spek. Zet een klein bakpannetje op het vuur en voeg wat boter toe.

Bak de dadels ongeveer 8 minuten totdat de spek mooi kleurt en ze warm zijn. Rol ze regelmatig om. Super snel en super makkelijk!



Chorizo empanadillas



Ingrediënten voor 4 empanadillas:

- 4 bladerdeegplakjes
- 50 gr chorizo
- eigeel van 1 ei
- paprikapoeder

Zo maak je het:

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Ontdooi de plakjes bladerdeeg. Leg ze zodra ze ontdooit zijn met de droge kant op een plank. Haal het beschermfolie van de plakkende kant.

Snijd kleine brokjes van de chorizo worst. Leg twee eetlepels worst in het midden van het bladerdeeg. Houd er rekening mee dat we kleine envelopjes ervan gaan vouwen, waarbij je de punt van linksboven op de punt rechtsonder plakt. De vulling moet je dus eigenlijk in de hoek rechtsonder van het vierkantje leggen.

Vouw nu het bladerdeegje dicht. Duw de randjes een beetje extra dicht met de tanden van een vork. Nu krijg je er meteen nog een mooi patroontje in.

Split het eigeel van het eiwit en smeer de bovenkant van het envelopje in met eigeel. Strooi er tenslotte wat paprikapoeder overheen.

Leg de empanadillas 12 minuten in de oven.



Gehaktballetjes in tomatensaus



25 minuten

Makkelijk

0 – 5 euro pp

Ingrediënten voor 4 personen:

- 🌿 200 gr mager gehakt
- 🌿 1 el Franse mosterd
- 🌿 verse peterselie
- 🌿 paprikapoeder
- 🌿 chilipoeder
- 🌿 paneermeel
- 🌿 zout en peper
- 📌 **voor de saus:**
- 🌿 1 ui
- 🌿 1 teen knoflook
- 🌿 olijfolie
- 🌿 paprikapoeder
- 🌿 cayennepeper
- 🌿 1 blikje tomatenblokjes
- 🌿 ½ citroen
- 🌿 verse peterselie

Zo maak je het:

Doe het gehakt in een grote mengkom. Hak de peterselie fijn. Voeg de peterselie, mosterd en gedroogde kruiden naar smaak toe aan het gehakt. Voeg ook een eetlepel paneermeel toe.

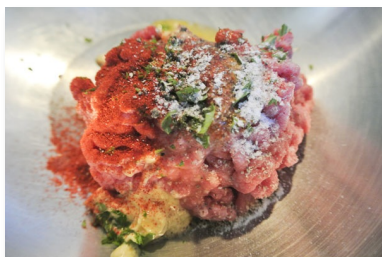
Kneed alles goed met je handen. Zodra alles goed gemengd is en goed aan elkaar blijft plakken, kun je de gehaktballetjes gaan draaien. Pak hiervoor een klein beetje gehaktmix en leg dit in de palm van je hand. Draai nu met de palm van je andere hand hierover heen en draai net zo lang tot een mooi balletje is gevormd.

Herhaal dit tot al het gehakt op is.

Zet nu een bakpan op het vuur, voeg wat bakboter toe en bak de balletje in 8 minuten gaar. Roer af en toe om ze om te draaien.

Ondertussen kun je alvast de saus maken. Pel de ui en hak deze klein. Pel de knoflook, snijd deze over de helft en verwijder de wortel. Zet een kleine sauspan op het vuur. Doe hierin een scheut olijfolie en fruit hierin de knoflook en ui voor 2 minuten. Voeg daarna de cayennepeper en het paprikapoeder toe, roer het goed door en voeg de tomaten toe. Pers de citroen uit en voeg het sap toe. Voeg naar smaak nog wat zout en peper toe. Hak de peterselie fijn en voeg deze toe aan de saus. Laat het geheel nog een minuutje koken.

Voeg nu de saus toe aan de gehaktballetjes en laat de gehaktballetjes nog 5 minuten in de saus verwarmen.



Zalmballetjes met een frisse yoghurtdip



20 minuten

Makkelijk

0 - 5 euro pp

Ingrediënten voor 4 personen:

- 150 gr zalm
- 1 limoen
- ½ rode peper
- Pijnboompitjes
- Rode ui
- Paneermeel
- Peterselie
- Peper en zout
- Voor de dip:**
- 2 eetlepels Griekse yoghurt
- 1 limoen
- Peper en zout
- Verse munt

Zo maak je het:

Pureer de zalm met een keukenmachine, staafmixer of blender en doe de gepureerde zalm in een grote mengkom.

Rasp de schil van de limoen en doe deze bij de zalm in de kom. Pers de limoen uit en doe hiervan de helft bij de zalm.

Snijd de peper open, haal de zaadlijsten eruit en hak de peper fijn. Snipper de ui en hak de pijnboompitjes en de peterselie klein. Voeg alles toe aan de zalm.

Voeg een eetlepel paneermeel en een beetje peper en zout toe. Meng nu alles goed door elkaar, dit gaat waarschijnlijk het beste met de hand.

Zodra alles goed gemengd is en goed blijft plakken, kun je zalmballetjes gaan draaien.

Pak hiervoor een klein beetje zalm mix en leg dit in de palm van je hand. Draai nu met de palm van je andere hand hier overheen en draai net zo lang tot een mooi balletje is gevormd.

Herhaal dit tot alle zalm op is.

Zet nu een bakpan op het vuur, voeg wat bakboter toe en bak de balletjes in 8 minuten gaar. Roer af en toe om ze om te draaien.

Nu gaan we de yoghurtdip maken. Doe de Griekse yoghurt in een schaal, rasp de schil van de limoen en pers de limoen uit. Voeg het sap en de rasp van de limoen toe. Voeg naar smaak wat peper en zout toe. Hak de munt fijn en doe deze bij de yoghurt. Roer alles goed door elkaar.

Serveer de zalmalletjes warm samen met de frisse yoghurt dip.



Rivierkreeftjes empanadillas



Ingrediënten voor 4 empanadillas:

- 🌿 4 bladerdeegplakjes
- 🌿 100 gr rivierkreeftjes
- 🌿 Peper en zout
- 🌿 Kerriepoeder
- 🌿 ½ rode ui
- 🌿 Verse peterselie
- 🌿 Eigeel van 1 ei

Zo maak je het:

Ontdooi de plakjes bladerdeeg. Leg ze zodra ze ontdooit zijn met de droge kant op een plank. Haal het beschermfolie van de plakkende kant.

Doe de rivierkreeftjes in je blender of keukenmachine en hak ze redelijk fijn. Hak de peterselie en de rode ui ook erg fijn. Zet een bakpan op het vuur. Doe hier een scheutje olijfolie in. Zodra de olie heet is voeg je de ui toe. Laat de ui 2 minuten fruiten en voeg daarna de rivierkreeftjes en wat peper toe. Bak de rivierkreeftjes ongeveer 5 minuten. Voeg nu de peterselie toe en roer alles goed door.

Leg twee eetlepels rivierkreeftenvulling in het midden van het bladerdeeg. Let er hierbij op dat we kleine envelopjes ervan gaan vouwen. Waarbij je de punt van linksboven op de punt rechtsonder plakt. De vulling moet je dus eigenlijk in de hoek rechtsonder van het vierkantje leggen.

Vouw nu het bladerdeegje dicht. Duw de randjes een beetje extra dicht met de tanden van een vork. Nu krijg je er ook nog een mooi patroontje in.

Split het eigeel van het eiwit en smeer de bovenkant van het envelopje in met eigeel. Strooi er tenslotte wat kerriepoeder overheen.

Leg de empanadillas 12 minuten in de oven.



Venusschelpjes in witte wijn



15 minuten

Makkelijk

0 – 5 euro pp

Ingrediënten voor 4 personen:

- 🌿 1 kilo venusschelpjes
- 🌿 200 ml witte wijn
- 🌿 verse peterselie
- 🌿 2 limoenen
- 🌿 1 chilipeper
- 🌿 1,5 teentje knoflook
- 🌿 olijfolie
- 🌿 peper en zeezout

Zo maak je het:

Controleer eerst de schelpjes; de schelpen die open zijn, geef je een tikje. Indien de schelpen open blijven, doe je ze weg. Deze kan je beter niet gebruiken. Hak de peterselie fijn. Snijd de chilipeper open, haal de zaadlijsten eruit en snijd de chilipeper in dunne halve ringetjes. Pel het schilletje van de knoflook. Haal het worteltje uit de knoflook. Snijd de knoflook in dunne plakjes. Rasp de schil van een van de limoenen, Pers deze limoen daarna uit. Snijd de andere limoen in partjes.

Zet een diepe wok of bakpan op het vuur. Nu gaat alles heel snel, dus mocht je dit gerecht als onderdeel van een tapas-tafel serveren, zorg dan dat alle overige gerechten klaar zijn en je dit als laatste gerechtje klaarmaakt.

Zodra de pan heet is, voeg je een flinke scheut olijfolie toe. Voeg nu meteen de chilipeper, peterselie (houd een klein beetje apart voor de garnering), knoflook, peper en zout toe. Blijf goed roeren totdat de knoflook begint te kleuren en voeg nu het citroensap, de wijn en de schelpjes toe. Houd het vuur hoog; na een minuut of 3-4 zullen de schelpjes open gaan. Schud de pan goed heen en weer. Haal de schelpjes die niet zijn opengegaan eruit.

Leg de schelpjes op een serveerschaal, strooi er de limoenrasp en wat overgebleven peterselie overheen. Leg er tenslotte de limoenpartjes bij en het gerechtje is klaar om te serveren!

