

Kookworkshop “spaanse keuken” 3 mei 2017

Dé Spaanse keuken bestaat eigenlijk niet. Elke regio heeft haar eigen producten en gerechten, zoals de Baskische, Catalaanse en Galicische keuken.

Eetcultuur

De eetcultuur van Spanje is anders dan de onze. Over het algemeen eten de Spanjaarden tweemaal daags een voorgerecht en een hoofdgerecht. Ze lunchen dan ook uitgebreid met broden, soepen en zelfs paella. Het ontbijt daarentegen verschilt vaak per regio, alhoewel het doorgaans een zoet ontbijt is met fruit, sterke koffie en zoetigheden, zoals churros.

Tapas

Het eten van tapas klinkt je vast wel bekend in de oren. Tapas zijn in feite kleine hapjes en het idee erachter is dat je deze kleine hapjes kunt delen met iemand (of de portie zelf opeten natuurlijk). De meeste Spanjaarden zijn er in ieder geval gek op, of ze nu koud of warm zijn en het liefst de hele dag door. Klassieke tapas zijn bijvoorbeeld: Spaanse aardappeltortilla, patatas bravas, aioli of gazpacho. Maar tapas kunnen ook gewoon soorten kaas en vleeswaren zijn, de jamón serrano en chorizo bijvoorbeeld zijn beroemd om hun uitgesproken smaak.

Wijnen

Een wijntje bij de maaltijd? Natuurlijk! Spanje is de op twee na grootste wijnproducent ter wereld. De wijnen komen veelal uit de gebieden Rioja en Valdepeñas. Een andere drank die echt Spaans is, is sangria: soorten fruit worden getrokken in rode wijn met kruiden als kaneel.

Sangria

2 nectarines
0,5 galiameloen
2 bananen
1 sinaasappel
1 limoen
1 fles fruitige rode wijn
2 el honing
1 kaneelstokje
500 ml brandewijn
1 liter ml spa rood

Maak de nectarines, meloen en bananen schoon en snijd ze in stukjes.
Schep ze in een kan en pers de sinaasappel en limoen erboven uit.

Kookworkshop “spaanse keuken” 3 mei 2017

Voeg de wijn, honing, kaneelstokje en brandewijn toe en laat het in de koelkast koud worden.

Schenk vlak voor het serveren het water erbij en roer goed door.

Serveer met heel veel ijsklontjes.

Pan con tomate en Duroc Battale

Pan con Tomate bestaat uit vers geroosterd brood waarop een verse halve tomaat uitgewreven is. Dit lekkere borrelhapje is een van de makkelijkste tapas recepten die wij kennen. Brood roosteren, insmeren met teentje knoflook. Olijfolie eroverheen. Tomaat doorsnijden en dan nu insmeren met de halve tomaat, plakje ham erop.

Simpel en zo lekker..

Gazpacho

1000 g tros tomaten, in vieren gesneden en zonder zaden

komkommer, geschild en grofgesneden

1 rode paprika, zonder zaden en grofgesneden

2 teentjes knoflook

1 kleine ui, in vieren gesneden

1 sneetje brood, circa 30 g, in stukjes gescheurd

4 el rode-wijnazijn

1 tl zout

4 el olijfolie

1 liter passata van tomaat

Om te serveren

1 rode paprika

4 lente-uitjes

¼ komkommer

2 sneetjes brood, tot croutons verwerkt

1. Meng de ingrediënten in een grote kom. Schep het mengsel in porties in een mixer en pureer het tot het smeug is. Dek af en zet koel weg, even in de vriezer kan om snel te koelen
2. Verwijder de zaden van de rode paprika en snijd die in blokjes. Snijd de lente-uitjes in schijfjes. Snijd de komkommer fijn. Doe de groenten en de croutons in kommen.
3. Proef de soep en breng het geheel op smaak als dat nodig is. Schep de soep daarna in kommen

Kookworkshop “spaanse keuken” 3 mei 2017

Mejillones Gratinados

Spaanse gestoomde mosselen

2 kilo mosselen

2 tenen knoflook geplet en schoongemaakt

1/2 theelepel roze peperkorrel

1 scheut Olijfolie

1 Laurierblad

De bereiding van dit Spaanse mossel recept is echt zeer eenvoudig en snel:

1 Verwijder eventuele baarden en andere onregelmatigheden van de mosselen, verwijder kapotte exemplaren;

2 Verhit een scheut olie in een ruime braadpan;

3 Fruit de peperkorrels en de geplette knoflook even in de olie, voeg het laurierblad toe

4 Voeg de mosselen toe, sluit het deksel van de pan, en stoom de mosselen tot ze goed open en gaar zijn (wat afhankelijk van de pan en het vuur een minuut of vijf tot acht zal duren);

12 Mosselen, gekookt, zie basis recept hierboven

2 tenen knoflook, zeer fijn gehakt

3 eetlepels peterselie, fijn gehakt

2 eetlepels paneermeel

snufje zeezout

scheutje olijfolie

scheutje kookvocht van de Mosselen, gezeefd

1 Hak de knoflook met een scherp mes zeer fijn

2 Maak de gratin door de knoflook, peterselie en paneermeel goed door elkaar te mengen;

3 Rangschik de mosselen in een ondiepe schaal en strooi over elke mossel wat van de gratin;

4 Sprenkel over elke mossel wat olijfolie en een beetje van het kookvocht van de mosselen;

5 Plaats de mosselen in de oven en laat ze een minuut of 8 gratineren;

6 Sprenkel wat citroensap of limoensap over de mosselen

Spaanse tortilla

1 kg aardappels

3 uien

Kookworkshop “spaanse keuken” 3 mei 2017

olijfolie
8 eieren
peterselie
75 g gerookte zalm

Bereiding:

1. Schil de aardappels en snijd de aardappels in plakjes van circa 0,5 centimeter.
2. Pel en snijd de uien in halve ringen. Verhit een scheutje olie in de koekenpan en laat de aardappel circa 5 minuten op laag vuur garen. Voeg daarna de ui toe en laat circa 12 minuten garen op laag vuur. Schud de aardappels regelmatig om.
3. Breek de eieren in een ruime kom, klop ze los en breng op smaak met een beetje zout en peper. Voeg de aardappels toe aan de kom met ei. Veeg de pan schoon met een stukje keukenpapier en schenk er weer een scheutje olie in. Schenk het aardappelmengsel terug in de pan en bak circa 5 minuten met de deksel op de pan. Gebruik de deksel of een bord om de tortilla om te draaien en bak de andere kant ook circa 5 minuten.
4. Snijd de tortilla in mooie punten. Serveer er een roosje zalm en garneer met wat roomkaas.
5. Pluk en hak de peterselie en bestrooi de tortilla ermee.

Dorade a la sal

6 Dorades
2 citroenen
1 bosje tijm
1 bosje rozemarijn
8 eiwitten
4 kilo grof zeezout
1 kop bloem

Klop de eiwitten stijf, meng het zout en de bloem door de eiwitten tot een beetje plakken massa ontstaat. Het mengsel zal niet homogeen worden, als het korrelig blijft is dat normaal.

Leg op iedere strook bakpapier een bedje van dit mengsel, ter grootte van de vis. Neem de vis en vul de buikholte met een takje rozemarijn, enkele takjes tijm en twee schijfjes citroen. Leg de vissen op een van de bedjes van zout en bedek ze met de rest van het zoutmengsel.

Zorg dat de hele vis rondom is bedekt met zout. Bak de visser in de oven op 200 graden ca 30 minuten

Kookworkshop “spaanse keuken” 3 mei 2017

Serveer de vis in de zoutkorst op een grote schaal en breek de korst aan tafel
Vervolgens de vis met twee eetlepels fileren.
Eet de vis met een goede olijfolie gemengd met fijngehakte tijm en rozemarijn

Honing mosterd dressing

6 dl Olie
2 dl Wittewijn azijn
Ca 3 el Grove mosterd
Ca 6 el Honing, p/z

1. Meng de mosterd, azijn en honing in een bekken
2. Druppel onder continu roeren met een garde de olie in het mengsel, de dressing bindt nu en wordt dikker,
3. Als laatste op smaak brengen met p/z

Venkelsalade

Venkel ca 1 kg
citroensap
1 Meloen
0,5 kg Druiven
Dressing honing mosterd
p/z

bereiding

1. Snij de venkel, zonder het hard en minder mooie buitenkant, in 4 kwarten
2. Snij dit daarna zo dun als mogelijk “tegen de draad in”, daarna snel in contact laten komen door er wat citroensap of dressing te druppelen ivm verkleuren.
3. Halveer de druiven, snij de meloen in kleine stukjes en meng alles met elkaar.
4. Maak aan met dressing en p/z

Sofrito

500 gram ui , gesnipperd
halve bol knoflook, geperst
1 kilo rijpe tomaten, ontveld, in blokjes;
200 ml olijfolie, om te bakken

Kookworkshop “spaanse keuken” 3 mei 2017

1 theelepel Suiker;
1 theelepel Zeezout;

De bereiding van deze geurige Spaanse Sofrito saus is vrij eenvoudig:
Maal de gesnipperde ui fijn met een staafmixer of blender tot je een gladde pap over hebt;
Laat boven een zacht vuur het eigen vocht uit de uienpap inkoken;

Intussen voeg je de knoflook bij de olie, en maal met een staafmixer of blender tot je een gladde emulsie (knoflookdeeltjes in olie) over hebt;

Als het vocht uit de uienpap verdampt is (kijk uit dat het niet aan brandt) voeg je de knoflook emulsie toe, zet het vuur hoger, en laat het mengsel even goed fruiten;
Voeg tijdens het fruiten eventueel olie toe om te voorkomen dat het mengsel aanbrandt
Temper het vuur, voeg suiker en zout toe, blijf goed roeren;

Maal intussen de tomaten fijn met een staafmixer of blender tot je een gelijkmatige pap over hebt, Voeg de tomaat toe, blijf roeren
Laat de sofrito op laag vuur een uurtje indampen onder voortdurend roeren;

Aceite de Perejil y Ajo

200 ml Olijfolie, liefst Virgen Extra;
1 bos Peterselie, zonder de dikste stelen;
4 teentjes Knoflook, in schijfjes;
1/2 theelepel Zout;
Alles bij elkaar in de blender en mixen tot gladde groene olie

Paella

400 gram Paella rijst;
8 eetlepels Sofrito
2 eetlepels Aceite de Perejil y Ajo
8 eetlepels Olijfolie, om te bakken
1 liter bouillon
plukje Saffraan
1 eetlepel Rozemarijn, fijngehakt;
naar smaak Zeezout;

Bijkomende ingrediënten, ongeveer 1200 gram vlees en vis:

Kookworkshop “spaanse keuken” 3 mei 2017

200 gram kip in stukjes van 2-4cm;
150 gram varkenshaas, in blokjes;
150 gram chorizo stukjes van 1-2cm gesneden;
16-20 gamba's rauw, gepeld (maar liefst met staartje);
200 gram calamares, in stukjes en/of ringetjes;
300 gram kabeljauw, in stukjes van 2 - 4cm;
100 gram haricots verts in stukjes van 1cm;
Citroen of limoen, in vieren gesneden;

Voor een succesvolle paella is de verhouding tussen de hoeveelheden rijst en vocht erg belangrijk. Voor de gemiddelde paella rijst hanteren we als vuistregel 1 ons rijst en 2.5 ons vocht

Neem de bouillon, maak die warm en voeg er de saffraan en rozemarijn aan toe, roer goed door, klaar voor gebruik

Verhit de olijfolie in een de paella pan

Bak de stukjes kip en ander vlees even aan op hoog vuur, bewaar

Doe de Sofrito in de paella pan op tamelijk hoog vuur, en schep een paar keer goed om

Voeg de rijst toe, en schep een goed om zodat de nog droge rijstkorrels even lekker mee fruiten in de sofrito en de kruidenolie;

Voeg het vlees en de jus toe aan de rijst, bak nog even aan op hoog vuur;

Voeg de groenten toe, en schep goed om;

Voeg de gamba's, calamares en vis toe aan de rijst, schep het geheel voorzichtig om

Breng intussen de bouillon nog even aan de kook, en voeg toe aan de rijst;

Controleer of het mengsel op smaak is, anders extra p/z toevoegen

Laat de paella een minuut of 8 koken op hoog vuur; Hierbij wordt niet meer geroerd (de rijst onder in de pan mag namelijk best een beetje aanbraden aan de bodem);

Dek de pan dan af met een deksel en laat de paella nog 8 of 10 minuten garen op laag vuur

Haal de paella van het vuur en laat haar nog een paar minuten afgedekt nagaren. Garneer de Paella de Mar y Montaña met een takje rozemarijn of ander fraais, en strooi er wat vers gesnipperde peterselie en rozemarijn over;

Geef er ruim citroen of limoen bij

Kookworkshop “spaanse keuken” 3 mei 2017

Flan caramel

4 eieren
0,5 l. melk
200 gr. suiker
1 vanillestokje

Breng in een pan de 0,5l melk met de opengesneden vanille voorzichtig tegen de kook aan. Schraap het merg uit het vanille stokje.

Verhit in een pan(die later de oven in gaat) 200gr. suiker tot het volledig is gekaramelliseerd. Laat de ergste hitte even weggaan door hem even van het gas te zetten. "Wals" het pannetje zodat de karamel de wand en bodem van het pannetje met een dun laagje bedekt. Giet de overtollige karamel in de hete melk. Roer in de melk totdat de karamel volledig is opgelost.

Klop in een kom de 4 eieren los en schuimig. Giet voorzichtig al roerend de karamel-melk erbij.

Giet het ei-melk-mengsel in de pan waar de karamel in gemaakt is en zet het in een gastronoombak. Giet er kokend water bij totdat het pannetje voor ongeveer driekwart onder staat. Plaats de braadslee-met-pannetje in het midden van de oven. Bak het in 20-25 minuten gaar.

Stort de afgekoelde flan voorzichtig op een groot bord. (Zet het bord op het pannetje en draai het geheel om, zodat de flan met de saus uit het pannetje netjes op het bord terecht komt)

Verder zoeken naar de smaak van PX en Cabrales of manchego...