

Kookworkshop Spaanse keuken

Amsterdam 2012



In dit beknopte boekje treft u een selectie aan van recepten uit de Spaanse en Catalaanse keuken zoals deze tijdens de Tapas kookworkshop van www.KamerKook.nl worden gebruikt.

De recepten zijn steeds voor 6 personen tenzij anders vermeld. Veel kookplezier bij het (opnieuw) koken van de recepten en graag tot ziens bij een andere gelegenheid.

Uw suggesties, op- of aanmerkingen zie ik graag tegemoet.

Pieter Hubregtse
KamerKook Catering en Kookworkshops

tel. 06 / 284 194 10
e-mail info@KamerKook.nl

Tapas:

gemarineerde inktvis	pagina 3
wildkroketjes.....	pagina 4
Spaanse gehaktballetjes in brandy.....	pagina 5
empanadillas van spinazie	pagina 6
tortilla de patatas met citroenmayo.	pagina 7
gevulde puntpaprika met dillerijst	pagina 8
gambas al ajillo.....	pagina 9
salade van sinaasappel en avocado	pagina 10
montaditos de pincho de queso	pagina 11
minitomaatjes met tapenade	pagina 12
champignons en chorizo in sherry	pagina 13
fideuà	pagina 14
kroketjes van Manchego	pagina 15
dadels met Serranoham	pagina 16
gevulde pijlinktvisjes	pagina 17
pan (brood)	pagina 18

Desserts:

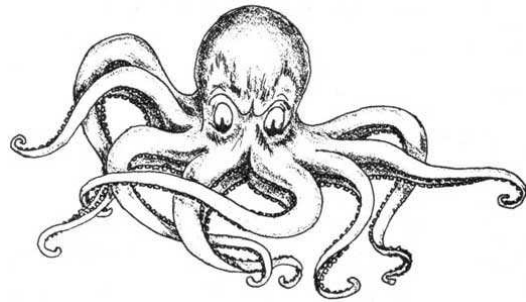
crema catalana	pagina 19
sinaasappelsorbet met Dulce de leche	pagina 20
mandarijentaart met amandelen	pagina 21
Turrón de chocolate y almendras	pagina 22

Salade van inktvis

Voor 10 personen

Ingrediënten:

1 hele octopus (ca. 1 kg)
een bos bladpeterselie
1 citroen
3 tenen knoflook
1 dl. witte wijnazijn
3 l water
enkele kurken (alleen bij de bereiding)
olijfolie
zout en peper



Bereiding:

Was de octopus onder de kraan en verwijder het been. Draai de octopus binnenste buiten om verder af te spoelen (de ogen kunnen na het koken makkelijk worden verwijderd).

Kook de octopus gaar in 3 liter gezouten water met azijn met enkele kurken daarin (ca. 45 minuten). Leg eventueel een bord op de inktvissen om ze ondergedompeld te houden. Naar men zegt, zorgen de kurken ervoor dat de inktvis malser wordt.

Snijd de afgekoelde inktvis in mooie stukjes.

Maak van fijngehakte peterselie, citroensap, uitgeperste knoflook en olijfolie een dressing. Breng op smaak met peper en zout en laat indien mogelijk de stukjes inktvis hier nog een paar uur in marinieren. Plaats tot gebruik in de koelkast.

Kroketjes van wild en gedroogde ham

Ingrediënten:

100 gr wild of gevogeltefilet, grofgesneden
50 gr gedroogde ham, fijngesneden (bijv. Jamón Serrano)
1 st. kleine ui, gepeld en zeer fijngesneden
1 takje thijm (de blaadjes)
1 st. ei, gesplitst
40 gr bloem
½ mespuntje kaneel (heel weinig dus!)
½ dl melk
1 dl bouillon (groente- of gevogeltebouillon)
30 gr boter
1 blaadje gelatine
broodkruim om te paneren
zout en peper
olie om te frituren

Bereiding:

Laat de gelatine weken in koud water.

Verhit wat olie in een pan en fruit zachtjes de fijngesneden ui tot deze glazig is. Voeg het vlees toe en laat rustig op laag vuur garen. Maak het vlees fijn in de keukenmachine of snij het met de hand. Als er nog fijne stukjes vlees te zien zijn is dat prima.

Smelt de boter in de pan, voeg dan al roerend de bloem toe. Blijf roeren en laat de bloem garen. Voeg dan een klein beetje melk toe en blijf roeren. Het papje verandert in een deegje. Blijf roeren en voeg opnieuw een beetje melk toe. Herhaal dit tot alle melk is gebruikt. Dit is de salpicon, een dikke roux. Knijp de gelatine uit en roer door de salpicon.

Meng de salpicon met het gemalen vlees, de blaadjes thijm en roer hier de eidooier doorheen. Breng op smaak met zout en peper.

Doe het mengsel op een platte plaat en zet deze een half uur in de diepvries om deze zo snel mogelijk te laten afkoelen. Het mengsel zal verder opstijven.

Zet drie schaaltes klaar: 1 met bloem, 1 met het losgeklopte eiwit en een schaalte met broodkruim. Vorm van het afgekoelde mengsel rolletjes en haal deze eerst door de bloem, dan door het eiwit en dan door het broodkruim. Zet ze dan opnieuw in de vriezer.

Frituur ze vlak voor het serveren in hete olie met enkele tegelijk tot ze goudbruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier.

Spaanse gehaktballetjes in cognacsaus

Albondigas

Ingrediënten:

500 gr rundergehakt
2 st kleine scharreleieren
2 st teentje knoflook, geplet
5 el peterselie, fijngesneden
zout
1 el grofgemalen peper
1 kop broodkruim of oud brood
3 el droge rode wijn
2 el olijfolie
2 kleine uien, fijngehakt
1 rode peper, zonder zaadjes fijngehakt
3 el brandy/cognac
5 tomaten, fijngesneden (vers of uit blik)
1 kop (rundvlees-)bouillon
enkele draadjes saffraan



Bereiding:

Doe de saffraan in de koude bouillon om te weken.

Vermeng het gehakt met het ei, de knoflook, de peterselie, het zout en de peper. Week in een apart schaaltje het broodkruim in de wijn en voeg dit toe aan het gehaktmengsel.

Goed vermengen. Vorm er eenhapsballetjes van (2 à 3 per persoon).

Verhit de olie in een grote, ondiepe pan. Bak de balletjes daarin tot ze aan alle kanten goed bruin zijn. Neem ze dan even uit de pan. Voeg de ui en de rode pepers toe en laat dit fruiten tot de ui glazig is. Roer er dan de cognac door, ga op een veilige afstand van het fornuis staan, laat de vlam in de pan komen en roer tot de vlammen minder worden. Voeg de tomaten, de gehaktballetjes en de bouillon toe. Laat een kwartier op laag vuur pruttelen. Met zout op smaak brengen.

Spinazie-empanadas

Ingrediënten:

15 gr rozijnen
15 ml olijfolie
1 tl sjalotje, fijngehakt
200 gr spinazie, grof gehakt
4 gr uitgelekte ansjovis, fijngehakt
1 teentjes knoflook, fijngehakt
15 gr pijnboompitjes, geroosterd en gehakt
1 st. ei, losgeklopt
250 gr bladerdeeg
zout en gemalen peper



Bereiding:

Week de rozijnen 10 minuten in warm water. Afgieten en grof hakken.

Bak de sjalot goudbruin in de olie voeg de spinazie aan de sjalot toe. Doorroeren, afdekken en 2 minuten laten staan op een laag vuurtje. Haal de deksel eraf en laat het vocht verdampen.

Voeg de ansjovis, knoflook, zout en peper toe. Al roerend nog 1 minuut koken. Van het vuur halen, rozijnen en pijnboompitten erdoor roeren en af laten koelen.

Rol het bladerdeeg uit tot een dikte van 3 mm.

Steek rondjes met een doorsnede van 7,5 cm uit het deeg. Leg op ieder rondje 3 theelepels van de spinazievulling. Houd de randen vrij. Maak de randen van elk rondje vochtig met een beetje water. De rondjes dubbelklappen en met een vork aandrukken tot een gekarteld half maantje.

Verwarm de oven voor op 180° Celsius.

Smeer de flapjes in met het losgeklopte ei, bestrooi ze met gehakte amandelen, sesam- of maanzaad en bak ze in ca. 15 minuten goudbruin.

Zoete gevulde groene (of rode...) puntpaprika's Pimientos rellenos

Voor 6 personen

Ingrediënten:

6 st. groene of rode puntpaprika's
50 gr bloem
6 el olijfolie
zeezout en peper
150 gr rondkorrelrijst
4 dl groentebouillon
100 gr oesterzwammen, fijngesneden
2 st sjalotten, fijngesneden
1 tl zoete paprikapoeder
1 bosje verse dille



Bereiding:

Ontpit de paprika's voorzichtig door er een sneetje in te maken en de zaadjes te verwijderen.

Fruit de sjalot met de oesterzwam en de paprikapoeder in een beetje olie aan. Meng door de rijst.

Voeg steeds een beetje van de bouillon toe en kook de rijst in de bouillon al roerend net gaar. Laat afkoelen. Breng op smaak met peper en zout. Meng met de gehakte dille. Vul elke paprika voorzichtig met het rijstmengsel.

Wentel de paprika aan alle kanten door de bloem. Verhit de olie in een koekenpan en voeg enkele paprika's toe zodra de olie heet is. Roer en keer de paprika's enkele malen met een schuimspaan tot ze er lichtbruin uitzien. Laat ze uitlekken op een schaal met keukenpapier en bestrooi ze met een beetje zeezout.

Doe niet teveel paprika tegelijk in de pan omdat de temperatuur van de olie dan te ver daalt.

Alternatieve bereidingswijze: leg de gevulde puntpaprika's (zonder bloem) in een ovenschaal die met een beetje olijfolie is ingevet. Plaats de schaal 20 minuten in een voorverwarmde oven op 200° C.

Snijd de paprika's voor serveren in brede ringen.

Tortilla de patatas

aardappeltortilla

voor 10 personen

Ingrediënten:

12	el	olijfolie
1	stuks	middelgrote ui, in halve ringen gesneden
4	stuks	middelgrote aardappelen, geschild en in dunne plakken gesneden
		zout
7	stuks	eieren
1	teen	knoflook
1	bos	peterselie, fijngehakt

Bereiding:

Verhit de olie in een of meer koekepannen. Doe de ui en iets later de aardappel in de olie (het mengsel moet net niet onder staan). Laat dit onder af en toe roeren heel langzaam garen (pruttelen) tot de aardappelen gaar maar nog wel stevig zijn. De aardappelen moeten NIET bakken!

Klop de eieren los, voeg flink wat zout toe en schep het uitgelekte aardappel-ei mengsel erin.

Even roeren om lokale stolling te voorkomen. Laat het mengsel 15 minuten staan. Verwarm een eetlepel van de olie in de koekepan. Doe het aardappelmengsel er in één keer bij en verdeel het gelijkmatig. Draai het vuur laag en laat de tortilla zo garen tot de onderkant lichtbruin is.

Leg een deksel op de pan en keer de pan. Laat de tortilla terug in de pan glijden en bak nog even op een laag vuur tot licht goudbruin.

All-i-oli

Ingrediënten:

2	tenen	knoflook
½	tl	grof zeezout
2	stuks	eierdooiers (gebruik verse eieren of gepasteuriseerd eigeel)
1	tl	citroenrasp (citroen eerst goed boenen onder warme kraan)
3	el	citroensap
1	dl	olijfolie
1	dl	zonnebloemolie

bereiding:

Pureer met een staafmixer of keukenmachine de eidooiers, knoflook, zeezout en citroenrasp en -sap.

Giet nu een dun straaltje olie erbij en ga door totdat de dikte van mayonaise ontstaat. Breng zonodig op smaak met zout en/of citroensap.

Knoflookgarnalen

Gambas al ajillo

voor 6 personen

Ingrediënten:

500	gr	ongepelde garnalen (ongekookt)
		zeezout
3	el	extra virgin olijfolie
2	st	knoflookteen, gepeld en grof gehakt
1	st	laurierblaadje
1	st	gedroogde chilipeper, van zaad ontdaan
2	el	peterselie/verse koriander, fijngehakt

Bereiding:

Bestrooi de garnalen aan beide kanten met zout. Laat ze ongeveer 15 minuten bij kamertemperatuur staan.

Vermeng olie, knoflook, laurier en chilipeper in een ondiepe pan en sauteer ze bij matige warmte gedurende 2 minuten. Let op dat de knoflook niet verkleurd. Haal de smaakmakers uit de olie en houdt ze apart. Voeg de garnalen aan de olie toe en laat ze al roerend fruiten tot ze net gaar zijn – dit duurt drie minuten. Roer de smaakmakers er dan weer door. Bestrooi met peterselie/koriander en dien op met een schijfje citroen en misschien wat knapperig brood om te dippen.

Variant voor vlindergamba's:

pel de garnalen maar laat het staartje vastzitten. Snij de garnalen in de lengte door tot vlak voor de staart. Als je ze nu bakt, zullen ze mooi symmetrisch opkrullen.

Salade van avocado, sinaasappel en amandel

Voor 6 personen

Ingrediënten:

2 st. sinaasappels
2 st. rijpe vleestomaten
2 st. rijpe avocado's
3 el koudgeperste olijfolie
2 el vers citroensap
1 el peterselie, fijngehakt
1 st. kleine (rode) ui, in ringetjes
zout en peper
20 gr geschaafde amandelen
12 zwarte olijven

Bereiding:

Schil de sinaasappels en snijd ze in dikke plakken. Dompel de tomaten 30 seconden in kokend water en laat ze daarna schrikken onder de koude kraan. Ontvel ze, snijd ze in vieren en verwijder het zaad. Snijd de tomaten in blokjes. Halveer de avocado's en verwijder de pitten. Pel de avocado's en snijd het vruchtvlees in blokken.

Meng de olijfolie met het citroensap en de gehakte peterselie. Breng op smaak met zout en peper. Schep de helft van de dressing door de tomaat en avocado. Zet koud weg tot serveren.

Schik de plakken sinaasappel op een schaal en strooi de uienringen er over. Druppel de rest van de dressing erover. Schep het avocado-tomaatmengsel in het midden en garneer met geschaafde amandelen en olijven.

Montaditos de pincho de queso

Voor 4 personen

Ingrediënten:

- 1 st stokbrood
- 2 st groene paprika's
- 2 st ansjovisjes uit blik
- ansjovispasta
- queso de Burgos (te vervangen door jonge Manchego, mozzarella of peynir)
- olijven



Bereiding:

Stoof de paprika tot hij gaar is, snijd hem in lange repen. Beleg het schuingesneden brood met de ansjovispasta, leg daarop de paprika en daar bovenop een driehoekje kaas. Versier met een prikkertje met een ringetje olijf en een klein stukje ansjovis.

Tapenade

Ca. 375 gram

Ingrediënten:

200	gr	zwarte olijven
100	gr	zongedroogde tomaten
		enkele takjes verse tijm
1		blikje ansjovis
1	teen	knoflook
1	st	citroen
		zout en peper
4	el	olijfolie
50	gr	blanke amandelen
2	el	kappertjes
1	bos	peterselie

Bereiding

Doe olijven, gedroogde tomaten, uitgelekte ansjovis, knoflook, wat verse tijm, de helft van de peterselie, de helft van de olijfolie, de kappertjes en de amandelen in de keukenmachine. Pureer de inhoud. Op smaak brengen met een beetje citroensap en -rasp, peper en zout. Naar smaak kun je de tapenade smeùiger maken door er nog wat olie door te draaien.

Serveer op crostini bestrooid met fijngehakte peterselie of vul er uitgeholde kerstomaatjes mee.

Pintxos van champignons en chorizo in sherry

Voor 8 personen

Ingrediënten:

24	st	champignons
160	gr	chorizo
2	st	knoflookteen
10	el	droge sherry
		half bosje bladpeterselie
		peper en zout

Bereiding:

Snijd de chorizo in plakken en deze in kwarten. Bak de chorizo tot het vet eruit komt. Leg apart op een schaal.

Borstel of wrijf de champignons schoon en snijd ze in 2-en of in 4-en. (afhankelijk van de grootte). Fruit de champignons op middelhoog vuur in het chorizovet. Bestrooi ze met zout en peper.

Hak de knoflook en bak deze kort mee. Blus af met de sherry. Laat alles een paar minuten zachtjes sudderen. Meng met de chorizo en zet apart.

Snijd de peterselie fijn.

Serveren:

Prik de chorizo en champignons om en om aan spiesjes. Strooi de peterselie erover. Serveer koud of lauwwarm.

Fideuà

Voor 8 personen

Ingrediënten:

500	gr	visfilet (bijv. heilbot, zeewolf)
1	liter	visbouillon
300	gr	grote garnalen
300	gr	inktvisringen
2	kg	mosselen, schoongemaakt
4	st	middelgrote tomaten
5	tenen	knoflook, fijngehakt
3	st	gedroogde Spaanse pepers
2	st	rode paprika
500	gr	pasta
1	tl	saffraan draadjes
1	dl	Extra virgin olijf olie
1	bosje	peterselie
1	bosje	koriander
1		citroen
		zout en peper

Bereiding:

Verwarm de bouillon op een laag vuur en laat de hele rode pepertjes en de saffraan er in trekken.

Breng in een andere ruime pan gezouten water aan de kook. Kook de pasta gedurende twee minuten. Spoel dan snel af met koud water en laat uitlekken.

Snijd de tomaten in 8 stukken. Snijd de paprika in ringen.

Was en hak peterselie en koriander fijn.

Snijd de vis in blokjes van 3x3 cm.

Verwarm de olijfolie in een pan of braadslee met groot oppervlak (of een paellapan). Als de olie heet is, roerbak de garnalen en de inktvisringen. Haal ze uit de olie en leg apart. Doe de gesneden tomaat en paprika samen met de knoflook in de pan. Haal de rode pepertjes uit de bouillon en maak ze fijn. Doe ze ook bij de groente.

Voeg na 2 minuten driekwart van de warme bouillon toe. Doe de schone mosselen en de vis erbij. Roer voorzichtig. Doe na 5 minuten de pasta erbij. Voeg nog wat bouillon of een scheut droge witte wijn toe als het te droog is. Doe de inktvisringen en de garnalen erbij.

Bestrooi bij het serveren rijkelijk met gehakte peterselie en koriander. Knijp de citroen uit boven de fideuà.

Kroketjes van Manchego

Voor 6-8 kroketjes

Kaasragout:

75	ml	groentebouillon
20	gr	roomboter
20	gr	bloem
½		eieren
65	gr	Manchego, geraspt
½	tl	mosterd
		nootmuskaat, naar smaak
		peper en zout naar smaak
½	tl	bladpeterselie, fijngehakt

Smelt de boter in een sauspan met dikke bodem. De boter moet bruisen, maar niet bruin worden. Roer met een garde de bloem erdoor. Laat 1 à 2 minuten doorgaren tot de roux goudgelig van kleur is en loslaat van de pan.

Voeg beetje bij beetje de bouillon toe.

Laat de ragout al roerend even doorkoken tot de bloem gaar is. De ragout mag niet meer melig smaken en moet glanzen.

Roer de kaas beetje bij beetje door de ragout heen en haal de pan van het vuur als alle kaas is gesmolten.

Roer de eieren erdoor en breng de ragout op smaak met de mosterd, peper, zout en de nootmuskaat. Voeg de peterselie toe.

Dek de kaasragout af met plasticfolie en laat een dag opstijven in de koelkast of een uurtje in de diepvries.

Kaaskroketten:

		kaasragout (koud)
		fijn paneermeel
1	st	eiwit
3	gr	bloem
		grof paneermeel of panko

Schep balletjes ragout van ongeveer 35 gram en rol ze door ze door het fijne paneermeel tot een kroketje.

Klop de eiwitten los met de bloem.

Haal de kroketten door het eiwit en rol ze dan door het grove paneermeel.

Frituur de kroketten 3 minuten in olie van 180°Celsius of vries ze in voor later gebruik.

Dadels met Serranoham

Ingrediënten:

12 st dadels
¼ rode paprika
12 plakjes Serranoham

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200° Celsius.

Verwijder de pitten uit de dadels. Snijd de rode paprika in 12 smalle reepjes.

Doe een stukje rode paprika op de plaats van de dadelpit. Omwikkel de dadel met een plakje Serranoham.

Leg de dadels op een bakplaat met bakpapier of op een anti-aanbakschaal. Bak ze ca. 10 minuten totdat de ham knapperig en goudbruin wordt.

N.B. Ook lekker met een plukje zuurkool in plaats van paprika!

Calamares

Gevulde pijlinktvis

Recept voor 6 personen

Ingrediënten:

6	st	middelgrote pijlinktvissen
1	el	olijfolie
1	tenen	knoflook, gehakt
1		bosuitje, fijngesneden
½	st	Spaanse peper, fijngesneden
6	takjes	peterselie, fijngehakt
4	el	paneermeel / broodkruim
¼	st	limoen, rasp van de schil en sap zout en peper

Bereiding:

Maak eerst de inktvis schoon. Trek de kop met tentakeltjes voorzichtig van het lichaam. De ingewanden en het inktzakje komen dan vanzelf mee. Snijd de tentakels net onder de kop eraf, snijd ze grof en gooi de rest weg. Trek voorzichtig de 'plasticachtige' balein uit het lichaam en verwijder het roze vel. Spoel de inktvis schoon en droog af met keukenpapier.

Verhit 1 eetlepel olijfolie in een pan. Roerbak de knoflook en tentakels 1 minuut. Voeg de Spaanse peper en limoenrasp/sap toe. Laat afkoelen. Voeg de bosui, de helft van het paneermeel en de peterselie toe. Breng op smaak met peper en zout.

Vul de inktvissen met het mengsel. Schep ze niet te vol, de inktvis krimpt tijdens het garen. Strooi een beetje paneermeel bovenop. Gebruik een prikker om het gat te dichteren.

Leg de inktvissen in een ovenschaal. Spenkel er wat olijfolie over en bak ze 10 minuten op 180°Celsius in de oven. Alternatieven: bak ze in een hapjespan in wat olie of grill ze even om en om op een hete grillplaat. Wel invetten met een beetje olie!

Pan / Barra Gallega

Brood

Voor ca. 10 personen

Ingrediënten brooddeeg:

600	gr	bloem
375	ml	lauw water
20	gr	verse gist
1	tl	suiker/honing
1	tl	zout

extra ingredienten:

olijfolie, zeezout, rozemarijn, knoflook

Bereiding:

Doe de bloem in een grote mengkom. Meng zout door de bloem. Los de honing/suiker op in het lauwe water.

Maak een kuiltje in de bloem en doe daar de gist in, giet het water erop.

Kneed het deeg tot het glad en soepel is (minimaal 5 minuten).

Doe het deeg in een grote mengkom en dek het af met huishoudfolie of een vochtige theedoek. Laat het 30 minuten rijzen op een warme, tochtvrije plaats.

Dit is de basis van het brooddeeg.

Maak de olie voor over het brood: plet 3 tenen knoflook met flink wat rozemarijn. Doe er een goede olijfolie bij. Laat dit een half uur apart staan.

Na minimaal 30 minuten haal je het deeg uit de kom en sla je alle lucht eruit. Kneed het maximaal een minuut door en rol het uit op een ingevette bakplaat (of meer). Zorg dat het deeg overal even dik is (ca. 2 cm). Je kunt er ook een "Barra Gallega" van maken, het Spaanse stokbrood. Gebruik dan geen olie maar snij het brood op een paar plekken schuin in en bestuif het met wat bloem.

Druppel de olie - incl. kruiden - over het hele deeg. Duw putjes in het deeg, bijna tot op de bodem.

Laat het deeg weer rijzen op een tochtvrije plaats. Afdekken is niet nodig.

Verwarm de oven voor op 220° C.

Na 30 minuten plaats je het deeg voorzichtig in de oven. Door het rijzen is een deel van de olie in het brood opgenomen. Laat het brood 15 à 20 minuten bakken tot het goudbruin is. Wacht een paar minuten met snijden, als het te warm is snij je het kapot.

Crema Catalana

voor 6 personen

Ingrediënten:

2 el maizena
6 dl melk
6 st eidooiers
140 gr suiker
1 stokje kaneel (of 2 stuks steranijs)
schil van een citroen, geraspt
2 el melk in een kom klaarzetten
6 el van de suiker apart in een kom klaarzetten

gasbrander

Bereiding:

Meng de maizena met de kleine hoeveelheid melk. Roer de eidooiers erdoor en zet dit apart.

Breng de rest van de melk aan de kook in een pan met de grote hoeveelheid suiker, citroenschil en kaneelstokjes. Laat dit 15 minuten trekken en haal het daarna van het vuur af. Schenk dan langzaam het hete melkmengsel bij de opgeloste maizena. Doe het terug in de pan en kook het bij matige temperatuur onder voortdurend roeren tot de vla begint te borrelen. Verwijder de citroenschil en de kaneelstokjes en verdeel het mengsel over de klaargezette glaasjes. Laat dit zonder roeren afkoelen. Strooi vlak voor serveren de resterende suiker (1 eetlepel voor elk glaasje), over de vla. Maak met de gasbrander een dun laagje caramel bovenop.

Je kunt ook de vla in vuurvaste schaaltes laten afkoelen. Zet ze dan vlak voor serveren even onder de voorverwarmde grill in de oven.

Sinaasappelparfait met Dulce de Leche

Voor 6 personen

Ingrediënten:

2	st	gepasteuriseerde eidooiers
30	gr	honing
2	st	sinaasappels; goed geboend
35	gr	suiker
3	dl	koude slagroom
		een bosje marjolein, rozemarijn of thijm of
		1 eetlepel gedroogde lavendel
1		blikje gecondenseerde melk (bijv. Friesche Vlag)

Bereiding:

Zet 6 bakjes klaar (of gebruik halve uitgeperste sinaasappels).

Doe de honing en de eidooiers in een beslagkom en klop ze schuimig. De kleur zal wat bleker worden.

Rasp van de sinaasappels de schil. Vermijd het wit. Pers de sinaasappels uit. Breng het sap met de suiker, de kruiden en de sinaasappelrasp aan de kook tot een siroopje. Voeg de gezeefde hete siroop al roerend toe aan het eiernmengsel. Blijf roeren tot het is afgekoeld. Gebruik hiervoor een keukenmachine of een mixer.

Breng ondertussen een hoge pan met water aan de kook. Doe daar het gesloten blikje gecondenseerde melk in. Probeer van tevoren het etiket er even af te halen. Houd het water zachtjes aan de kook gedurende anderhalf tot twee uur. Controleer af en toe of er nog genoeg water in de pan zit. Er mag best een deksel op de pan. Haal dan het blikje voorzichtig uit het water. Het is behoorlijk heet. Laat het een kwartier rustig afkoelen en maak het dan voorzichtig open met een blikopener. De melk is veranderd in een stroperige caramel.

Klop de slagroom stevig maar niet stijf.

Meng met een spatel heel voorzichtig de slagroom door het afgekoelde ei-sinaasappelmengsel. Niet roeren! Probeer de lucht in het mengsel te behouden. Giet dit mengsel in de glazen of vormpjes en zet ze in de vriezer.

Serveer het ijs met een klein lepeltje van de dulce de leche (ook lekker in een kopje sterke koffie).

Mandarijentaart met amandelen **Voor 12 personen**

Ingrediënten:

370 gr mandarijnen
6 st eieren
200 gr suiker
260 gr gemalen amandelen
1 volle theelepel bakpoeder

Bereiding:

Breng de mandarijnen in een pan met wat koud water aan de kook en laat ze 1 uur zachtjes koken. Laat ze uitlekken en snijd ze als ze afgekoeld zijn door en haal de pitten eruit. Hak in de keukenmachine alles (schil, wit, vruchtvlees) tot pulp.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Vet de benodigde springvorm in met boter en bekleed deze met bakpapier.

Klop de eieren. Doe er de suiker, amandelen en bakpoeder bij. Meng goed en voeg er de mandarijnenpulp aan toe.

Giet het beslag in de voorbereide vorm en zet hem een uur in de oven. Een satépen die je erin steekt moet er schoon en droog uitkomen.

Dek de taart na 30 minuten oven af met aluminiumfolie om de bovenkant niet te bruin te laten worden.

Haal de taart uit de oven en laat het afkoelen, op een rooster, maar in de vorm.



De afgekoelde taart kan nog worden gegarneerd met een beetje poedersuiker.

N.B. Deze taart kun je ook prima maken van hele sinaasappels (of een mix van mandarijnen en sinaasappels).

Turrón de chocolate y almendras

Ingrediënten:

90	gr	suiker
125	gr	witte amandelen, licht geroosterd in de oven
150	gr	pure chocolade
15	gr	roomboter

Bereiding:

Doe de suiker in een pan met dikke bodem. Houd een kwastje met wat water bij de hand.

Zet een met bakpapier of siliconenmat beklede bakplaat klaar.

Zet de pan op het vuur. Laat de suiker smelten en probeer zo min mogelijk te roeren. Als de caramel aan de randen plakt en bruin wordt kan deze met het kwastje worden afgeveegd in de pan. Voeg zodra de suiker gesmolten is maar nog niet gekleurd de amandelen toe en roer voorzichtig.

Laat de suiker nu caramelliseren en haal de pan onmiddellijk van het vuur zodra de suiker lichtbruin wordt. Laat de caramel vooral niet donker worden. Donker = bitter.

Pas op : het caramelmengsel en de pan zijn zeer heet! Verdeel de amandelen snel over de bakplaat.

Zet ondertussen een pan water op het vuur waar een kom boven past (dus niet in het water laten hangen). Zodra het water kookt, gaat het vuur uit en de chocolade in de kom. Roer even en voeg ook de boter toe. Zodra de chocolade is gesmolten gaat de kom uit de pan.

Leg een tweede vel bakpapier over de gecaramelliseerde amandelen en rol er met een deegroller overheen tot het grove stukken worden.

Roer de stukjes caramel door de chocolade. Verdeel het met een paletmes over een vel bakpapier en laat opstijven.

Als het stevig is geworden, kun je de chocoladeschotsen breken en op schaaltes leggen.

Het ziet er ongeveer zo uit:

