

A photograph of a plate of tapas. The plate is purple with a red center and a white decorative border. It contains several large, cooked shrimp, some of which are skewered with wooden sticks. The shrimp are garnished with fresh green herbs. A glass of amber-colored liquid, likely beer or whiskey, is placed on the left side of the plate. The background shows a wooden table with other glasses and utensils.

Tapas & Pincho's

35 heerlijke recepten voor tapas & pincho's



Inleiding



Spanje in optima forma

Zeg 'Spaanse keuken' en vrijwel iedereen denkt aan tapas. De vrolijke, informele manier van eten en de uitgesproken mediterrane smaken hebben fans in alle windstreken. Denk aan tuintafels volgeladen met olijven, pittige chorizo en brood met tomaten en olijfolie. Simpele, verrukkelijke hapjes om te delen met familie of vrienden. Of denk verfijnder: zorgvuldig opgebouwde pinchos met witte asperges, plakjes ei en Spaanse ham, of grote garnalen met een zachte siroop van sherry, knoflook en sinaasappel. Van een Andalusische olijvenboer tot de beroemde Spaanse sterrenchefs – allemaal hebben ze hun eigen varianten van tapas.

Trotse traditie

In al hun verscheidenheid hebben tapas gemeen dat ze staan in een lange, trotse traditie. Die begon met het afdekken – tapar – van de wijnglazen met een stukje brood of een bordje om vliegen buiten te houden. Het lijkt niet meer dan logisch dat er op het dekseltje vervolgens iets lekkers kwam te liggen om de wijn te begeleiden: een stukje kaas of een paar ansjovisfilets, een stukje aardappeltortilla of een kroketje... Café-eigenaars merkten al gauw dat deze kleine hapjes van het huis bevorderlijk waren voor de drinklust van hun gasten, en zo werd een traditie geboren.

Van olijven tot gazpacho

De bakermat van de tapa, de zuidelijke regio Andalusië, heeft simpele klassiekers voortgebracht zoals albondigas (gehaktballetjes), gemarineerde olijven en chorizo in rode wijn. In de loop van de negentiende eeuw raakte de kunst van het tapas-eten verder verspreid over Spanje. Tegenwoordig heeft elke streek nog altijd zijn eigen specialiteiten. Vis en zeevruchten spelen een grote rol aan de vele kusten die het land rijk is. Spanjaarden zijn de grootste viseters van Europa. Uit het Spaanse binnenland komen onder meer vleesgerechten, paprika's, noten en de schapenkaas manchego. Olijven en olijfolie hebben in heel Spanje een belangrijke plek in de keuken, net als de beroemde ham van het ibéricovarken. Uit de regio rond Barcelona komen modernere, fusionachtige varianten van de tapa.



Inleiding



De kunst van de pincho

Pinchos zijn de Noord-Spaanse variant van tapas. Ze bestaan meestal uit een stukje knapperig vers brood, rijkelijk belegd met een mooie combinatie van verse ingrediënten en bijeengehouden door een pincho (prikker). Vooral in het Baskische gedeelte van Spanje is het maken van pinchos tot een ware kunstvorm verheven. San Sebastian is dé pinchos-stad waar elke bar zijn eigen prachtige, creatieve miniatuurgerechtes serveert. Je kiest er een aantal bij je glas wijn of bier en na afloop worden de prikkertjes op je lege bordje geteld om de rekening op te maken.

Sociaal ritueel

Een geliefd sociaal ritueel in Spanje is el tapeo, het van bar tot bar wandelen om steeds een of twee gerechtjes – de specialiteiten van het huis – te bestellen. Vaak worden ze buiten opgegeten, of staand aan de bar met een groep vrienden. Bij het vallen van de avond, tussen een uur of zeven en een uur of tien, wordt zo de tijd tot het avondeten overbrugd met een borrel en een geanimeerd gesprek. Het hoort evenzeer bij de dag als het ontbijt, de uitgebreide warme lunch, de siësta tussen twee en vijf uur en het eveneens warme diner, laat op de avond. In tegenstelling tot in de rest van de wereld vormen tapas in Spanje zelden een maaltijd op zichzelf, maar regels zijn er eigenlijk niet.





Inleiding



Levensgenieters

Het belangrijkste is dat de ingrediënten vers en van goede kwaliteit zijn, ook wanneer je thuis Spaanse hapjes bereidt. Spaanse gerechten zijn in de regel eenvoudig te bereiden en bevatten niet veel ingrediënten. Het is daarom extra belangrijk dat de basis klopt: goede verse vis, mooie ham, rijpe tomaten, smaakvolle olijfolie... pure, Spaanse smaken. Neem net als de Spanjaarden alle tijd voor het eten en drinken, want genieten van tapas of pinchos staat er bijna gelijk aan genieten van het leven. Tapas zijn een symbool voor gastvrijheid, vriendschap en smaak. En bedenk, het laatste glas wijn is in Spanje altijd de penultima, de voorlaatste!

De kaviaar onder de ham

Een beroemd ingrediënt in tapas en pinchos én een tapa op zich, is de gedroogde ham van het zwarte Iberische varken. In de volksmond pata negra genoemd, naar de zwarte poten van het inheemse varkentje. Na de slacht worden de poten gepekeld in zeezout en tussen de 12 en 48 maanden te drogen gehangen. Jamon Iberico is er in verschillende kwaliteiten, waarvan jamon iberico de bellota de hoogste is. De varkens scharrelen in de vrije natuur hun dieet van grassen en eikels (bellotas) bij elkaar, dat hun hammen een nootachtige smaak geeft. Hoe dunner de ham gesneden wordt, des te fijner de smaak. In Spanje zijn er opleidingen en kampioenschappen voor cortadores (hamsnijders). Jamon serrano (serranoham) is ham die eenzelfde behandeling heeft ondergaan, maar de hammen zijn afkomstig van 'gewone' varkens.



Inleiding



Geen tapas zonder wijn

Tapas eten zonder (alcoholisch) drankje erbij is eigenlijk ondenkbaar. De meest traditionele combinatie is tapas met sherry – jerez op z'n Spaans – uit Jerez de la Frontera in Andalusië. Veelzijdige droge sherry's zijn fino en manzanilla. Ook andere Spaanse wijnen – rood, wit of rosé – en bier zijn gebruikelijke begeleiders. In San Sebastian en de regio Baskenland is een klein glas jonge witte wijn hét drankje bij de pinchos en in Catalonië is een heerlijk koel glas cava, de mousserende wijn uit de streek, niet ongebruikelijk.

De wijn van de zomer

Lekker verfrissend bij een tapas-assortiment in de zon: tinto de verano oftewel 'rode wijn van de zomer'. Het is eigenlijk een soort sangria, maar dan zonder vruchten: vul een longdrinkglas met ijsblokjes, schenk voor de helft vol rode wijn en top het af met frisdrank, zoals spa citroen.



Inhoud



Met vis

- 15** Zalmtortilla met verse kruiden
- 17** Sinaasappel-sherrygarnalen
- 19** Gegrilde inktvisjes met kruidenvinaigrette
- 21** Mosselpincho met geroosterde paprika
- 23** Garnalen-avocadosalade
- 25** Gamba's pil-pil
- 27** Escabeche van kabeljauw
- 29** Krieltjessalade met tonijn
- 31** Mosselen met tomaten-kappertjessalsa
- 33** Witlofschuitje met ansjovis

Met vlees

- 36** Baskische gehaktballetjes
- 38** Chorizo in rode wijn
- 40** Kippincho met romescosaus
- 42** Dadels met paté & rucola
- 44** Prei & ham in kruidendressing
- 46** Chorizobroodjes met PX-rozijnen
- 48** Lamsworstjes met aioli
- 50** Pincho met asperge, ham & ei
- 52** Gemarineerde geitenkaasjes met Spaanse ham



Inhoud



Met groenten

- 57** Pan tomate
 - 59** Gemarineerde olijven
 - 61** Gazpacho
 - 63** Gegrilde groene asperges met saffraanaioli
 - 65** Manchego met tempranillo-gelei
 - 67** Pincho met champignonbrochette
 - 69** Geitenkaas-spinazie croquetas
 - 71** Gegrilde aardappel met pittige kaas
 - 73** Kikkererwten-kruidensalade
 - 75** Spaanse aardappeltjes
-

Zoet


- 78** Crema catalana
- 80** Sinaasappelmousse
- 82** Chocoladevijgen
- 84** Torrijas
- 86** Vers fruit in sangriasiroop
- 88** Leche frita

Chorizo in rode wijn

tapa, voor 4 personen

- 1** Snijd de chorizo in halve maantjes van 1 cm. Verhit in een koekenpan de olijfolie. Bak de chorizo 3 minuten. Schep de paprika erdoor en bak nog 4 minuten. Bak tenslotte de knoflook 1 minuut mee.
 - 2** Schenk de wijn erbij en schep de olijven erdoor. Verwarm de chorizo nog 1 à 2 minuten. Breng op smaak met de tijm en zout en peper.
 - 3** Schep de chorizo in een tapasschaal en serveer warm.
- Tip** Vervang de paprika ook eens door 1 zoete ui in ringen.

Bereiding: 20 minuten



150 g chorizo (worst)
2 eetl olijfolie
½ rode paprika, in stukjes
2 tenen knoflook, fijngehakt
100 ml rode wijn
75 g zwarte olijven
1 eetl tijmblaadjes

Extra nodig:
tapasprikkers





Chocoladevijgen

om te snoepen, voor 4 personen

1 Smelt de chocolade in een hittebestendige kom boven een pan heet water (au bain-marie). Laat de kom het water niet raken.

2 Maak in de vijgen aan de zijkant een sneetje. Druk ze iets open en vul ze met een theelepeltje met de jam. Vouw de vijgen goed dicht.

3 Doop de vijgen aan het steeltje in de gesmolten chocolade. Zet ze op de plank met bakpapier en laat de chocolade in 1 uur weer hard worden. Serveer met tapasprikkertjes.

Tip Marineer de vijgen eerst in medium dry of Pedro Ximenez sherry.

Bereiding: 25 minuten

Wachten: 1 uur

100 g pure chocolade, grof
gehakt

8 gedroogde vijgen

3 eetl bosvruchtenjam

Extra nodig:

snijplank bekleed met bakpapier
tapasprickers

