

CULINARY NOTEBOOKS

tapas

vegetarische tapas • vistapas • vleestapas



© 2018 Rebo Productions b.v., Noordwijkerhout,
www.rebo-publishers.com

Copyright © Nextquisite Ltd, www.nextquisite.com

Fotografie: Brent Parker Jones

Tekst: Carla Bardi

Vormgeving: Aurora Granata

Vertaling: Toos IJdema, www.inaksie.nl

Bewerking en redactie Nederlandse editie:

Jaap Verschoor / Kantoor Verschoor Boekmakers

Opmaak: AMOS Typografické studio spol. s r.o.

ISBN 978-90-366-3651-3

Alle rechten voorbehouden

OPMERKING

De consumptie van eieren of eiwitten die niet door en door gaar zijn, kan leiden tot besmetting met salmonella. Het risico is groter voor zwangere vrouwen, zieken, jonge kinderen en ouderen.

Wanneer je dit risico wilt vermijden, kun je eiwitpoeder of gepasteuriseerde eieren gebruiken.



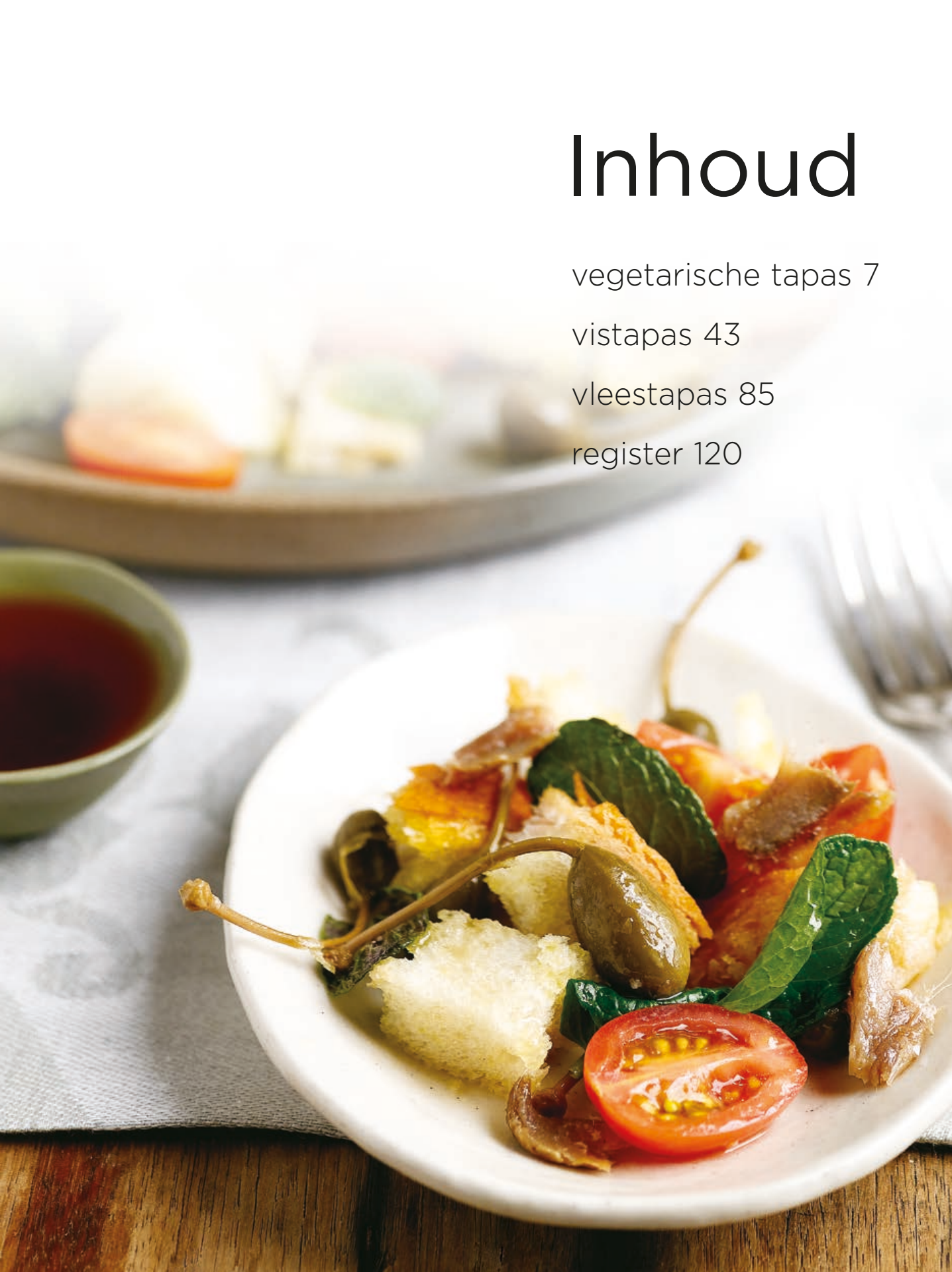
Inhoud

vegetarische tapas 7

vistapas 43

vleestapas 85

register 120



Voor je begint

Dit boek bevat 100 verleidelijke tapasrecepten. Ze zijn bijna allemaal eenvoudig te maken en vragen slechts wat basisvaardigheden en een paar minuten tijd. Ze zijn onderverdeeld naar moeilijkheidsgraad: 1 (eenvoudig) of 2 (wat moeilijker). Als steuntje in de rug hebben we op deze twee bladzijden de 25 meest aantrekkelijke gerechten op een rijtje gezet.

● EENVOUDIG



TAPENADE van zwarte olijven en ansjovis



GEBAKKEN AMANDELEN met tijm



SALADE met brood, ansjovis en kapperappeltjes



GEBAKKEN ANSJOVIS



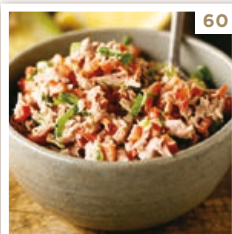
MINIRIBBETJES van de BBQ



SINAASAPPELSALADE



PISTO



TONIJN-AVOCADOSALADE



TUINBONENSALADE

● GEZOND



SINT-JAKOBSSCHELPEN met paprika en ui

KLASSIEKERS



45

BROOD met tomaat en ansjovis



40

KNOFLOOK-
CHAMPIGNONS



41

PATATAS bravas



57

KNOFLOOKGARNALEN
met sherry



102

MIGAS
de Almería



33

UIEN met honing



78

GARNALENBEIGNETS

ONZE FAVORIETEN



89

HAM-KAASBOCADILLO'S



110

GEHAKTBALLETJES
in tomatensaus



96

PITTIGE chorizotortilla

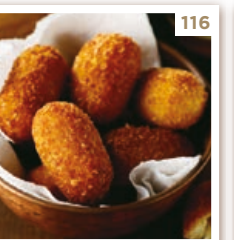
LEKKERSTE VEGETARISCHE TAPAS



26

VEGETARISCHE
empanada's

LEKKERSTE GEFRITUURDE TAPAS



116

AARDAPPEL-
HAMKROKETJES

LEKKERSTE VISTAPAS



62

GEVULDE TOMATEN
met tonijn

LEKKERSTE VLEESTAPAS



92

SALADE van
kippenlever met sherry

LEKKERSTE TAPASSALADE



7

ARTISJOK-
MANCHEGOSALADE



Vegetarische tapas

ARTISJOK-MANCHEGOSALADE

Salade

- 4 jonge artisjokken
versgeperst sap van 1 citroen
- 2 g dille
- 90 g manchego, geschaafd

Sinaasappeldressing

- versgeperst sap
van 1 sinaasappel
- 2 el extra vergine olijfolie
- 1 tl sherryazijn
- zout en versgemalen peper

Voor 4-6 personen • Voorbereiding 15 minuten • Moeilijkheidsgraad 1

Salade

1. Snijd de steel en het bovenste derde deel van de artisjokken af. Buig de taaie buitenste bladen helemaal om en breek ze af. Snijd het tere hart dat dan vrijkomt doormidden en verwijder het donzige hooi met een mes. Snijd het hart in heel dunne plakken.
2. Leg de plakjes artisjokkenhart in een kom en besprenkel ze met het citroensap. Dit voorkomt dat ze zwart worden.

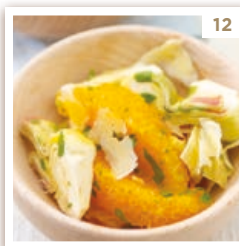
Sinaasappeldressing

1. Klop het sinaasappelsap, de olie, de sherryazijn en peper en zout glad in een kleine kom.
2. Laat overvloedig citroensap uit de artisjokken lekken. Meng ze met de dille. Sprengel de dressing erover en hussel alles licht. Strooi de kaas erover en serveer de salade.

Als je dit gerecht lekker vindt, kijk dan ook eens naar onderstaande recepten.



SALADE van aardappel,
appel en walnoten



SINAASAPPELSALADE



ARTISJOKKEN
met ham

Amandelen worden in veel Spaanse gerechten gebruikt, van tapas tot desserts. Dit simpele hapje past prima bij een glas wijn en een plakje manchego.

GEBAKKEN AMANDELEN met tijm

4 el extra vergine olijfolie
300 g hele blanke amandelen
2-3 el tijmblaadjes
zout en versgemalen
zwarte peper
plakjes manchego, voor erbij

Voor 6-8 personen • Voorbereiding 5 minuten •
Bereidingstijd 5-8 minuten • Moeilijkheidsgraad 1

1. Verhit de olie in een grote koekenpan op halfhoog vuur. Voeg de amandelen toe en bak ze, onder af en toe roeren, in 5-8 minuten lichtbruin en geurig.
2. Roer de tijmblaadjes erdoor. Neem de pan van het vuur. Breng de amandelen op smaak met peper en zout.
3. Verdeel ze over een bakplaat met opstaande randen en laat ze iets afkoelen voor je ze serveert.

Als je dit gerecht lekker vindt, kijk dan ook eens naar onderstaande recepten.



SINAASAPPELSALADE
met gedroogd fruit,
noten en olijven



GEZOUTEN amandelen



GEHAKTBALLETJES
met amandelen
en doperwten

