



**MENU**  
**september 2013**

**WIJNEN**

sherry Amontillado medium dry

sherry Manzanilla Delgado

Weissburgunder Knab  
of  
Rosé Minuty

**MENU ESPAGNOL**

**TAPAS 1: Queso de cabra con miel**  
**Higado de pato con pera**  
**Tortilla salsa de Whisky**



**TAPAS 2: Pan con tomate**  
**Buñuelos de bacalao**  
**Chorizo y manzana**



**Sopa: Ajo blanco con uvas**



**Paella Valenciana**



**Tocino del cielo & Belado de papas y**  
**vino dulce**

## TAPAS 1:

### Queso de cabra frito con miel (gebakken geitenkaas met honing)/ Higado de pato con pera (eendenlever met peer)/ Tortilla con salsa de whiskey (tortilla met whiskysaus)

		<b>Ingrediënten:</b>	<u>Queso de cabra frito con miel (gebakken geitenkaas en honing):</u>
		<b>queso de cabra frito con miel</b>	Snijd van het stuk harde geitenkaas 24 plakjes van circa 3 x 3 x 0,5 cm.
360	gr	harde (Spaanse) geitenkaas	Klop de eidooiers goed los. Bedek een schaal met een dikke laag matzemeel.
6		grote eidooiers	Haal de kaas door de eidooiers en strijk de dooiermassa goed uit. Let op dat de kaasplakken niet breken.
		olijfolie	Leg de kaasplakken nu op het matzemeel en bestrooi ze ook met matzemeel. Ze dienen rondom goed
		acacia'honing	gepaneerd te zijn. Bak de plakken in een koekenpan met antikleeflaag in niet al te hete olie 1-2 minuten
150	gr	fijn matzemeel	per kant en keer ze heel voorzichtig met een spatel. Ze moeten aan alle kanten goudbruin zijn.
		<b>Higado de pato con pera</b>	<u>Higado de pato con pera: (eendenlever met peer):</u>
150	gr	suiker	Meng suiker en water en verwarm tot de suiker is opgelost. Schil de peren en snijd ze in blokjes. Pocheer
400	ml	water	de peren in het suikerwater gaar. Laat de peren uitlekken en vang het vocht op. Kook het vocht in tot
4	st	peren	lichte karamel, deze moet ook na afkoelen nog vloeibaar zijn, doe de karamel in een spuitflacon. Snijd de
400	gr	eendenlever	lever in 12 plakken. Bak kort voor het uitserveren de plakken eendenlever in de olie aan alle kanten
		Szechuanpeper(gemalen)	lichtbruin.
		<b>Tortilla</b>	<u>Tortilla: (aardappelomelet):</u>
800	gr	aardappels	Schil de aardappels en snij ze in kleine blokjes. Snipper de ui. Verhit ca. 1 dl olijfolie in een koekenpan en
4	st	eieren	bak de aardappels en de ui in ca. 15 minuten op een laag vuur gaar (ze mogen niet bruin worden). Doe
1	st	grote ui	de aardappels in een kom en roer de eieren door en breng op smaak paprikapoeder, een snufje
		<b>Salsa de whisky</b>	chilipeper en peper en zout. Giet dit mengsel in een niet te grote koekenpan (het moet een dikke koek
3	el	olijfolie	worden) en bak op laag vuur tot de omelet is opgesteven(hij mag niet droog worden!) Plaats een groot
5	te	knoflook	bord over de pan en draai de pan om zodat de omelet op het bord komt te liggen. Laat weer in de pan
25	gr	boter	glijden en bak ook deze zijde ca. 3 minuten. Laat de omelet op een schaal glijden en laat afkoelen. Snijd
1/2	st	citroen	de omelet in 12 vierkante stukken.
2	el	whisky	<u>Salsa de whisky:</u>
3	el	runderfond	Snijd de knoflook in dunne plakjes en bak ze in olijfolie gaar, voeg de overige ingrediënten toe en kook
			de saus ca. 15 minuten pruttelend in, roer af en toe.

**Server uit:**

Server op een (warm) bord:

- een warme gebakken geitenkaas met hierover 1 grote theelepel honing en daarop de tweede plak.
- Eendenlever: leg hoopjes peer in een kleine ring op de borden naast de kaas en leg er schuin een plakje eendenlever op. Garneer met wat karamel. Leg er een lijntje szechuanpeper naast.
- Plaats een blokje tortilla naast de eendenlever en overgiet met wat whiskysaus.

**Wijnadvies:** sherry Amontillado medium dry

## TAPAS 2:

### Pan con tomate (brood en tomaat) / Buñuelos de bacalao (zoutevisbeignets)/ Chorizo y manzana (chorizo en appel)

		<b>Ingrediënten:</b>	<u>Pan con Tomate (brood en tomaat):</u>
		<b>Pan con tomate</b>	Snijd 12 schuine sneden brood. Rooster het brood licht het liefst onder de salamander. Snijd de tomaten in de helft en bestrijk elke snee met de halve tomaat. Het sap mag goed in het brood dringen.
1	st	Baguette bruin	Leg de restanten van de halve tomaten in de oven en laat ze “karamelliseren” bij 100 °C en met de klep iets open. Pureer hierna grof.
8	st	rijpe tomaten (Roma)	
		milde extra virgin olie (Spaans)	
		ansjovis uit blik	
		knoflookolie	
		<b>Buñuelos de bacalao</b>	<u>Buñuelos de bacalao (zoutevis beignets):</u>
200	gr	bloemige aardappelen	Kook de aardappels gaar, giet ze af en pureer ze.
200	gr	ontzoute bacalao	Verwijder al het vel van en de graten uit de bacalao en pocheer de vis 2 minuten. Giet af, wacht tot de vis koel genoeg is om hem de hanteren en schilfer de vis dan met de vingers. <i>Pocheer verse kabeljauw 3 minuten of tot hij gaat schilferen.</i>
		peper en zout	
2		eieren losgeklopt	Meng de vis met de aardappel in een kom en voeg naar smaak peper en zout toe (zelfs bacalao kan na te sterk ontzouten wat zout nodig hebben).
1 ½	tn	knoflook	Voeg nu de eieren , de gesnipperde (of geschaafde) look, bloem, bakpoeder, bier en peterselie toe en roer grondig. Zet dit romige mengsel zo lang mogelijk (2 uur minimaal) afgedekt in de koelkast.
2	el	bloem	Giet een laagje olie van 1 ¼ cm. In een brede (koeken)pan. Verhit tot de olie gaat sissen als er een stukje brood in wordt gelegd, maar het brood mag niet bruin worden! Neem kleine porties van het mengsel - steeds 2 tegelijk – en maak er koekjes van. Bak de beignets in de olie op een niet te hoog vuur goudbruin; keer ze halverwege. Laat op keukenpapier uitlekken en houd warm.
½	tl	bakpoeder	
60	ml	bier	
2	el	gehakte bladpeterselie	
		zonnebloemolie	
		<b>chorizo y manzana</b>	<u>Chorizo y manzana (chorizo en gebakken appel):</u>
400	gr	chorizo	Snijd de chorizo in brunoise. Bak de stukjes even om en om aan. Verwijder en bewaar het eventuele vet.
200	ml	sherry	Verwarm de sherry en laat hierin de chorizo 15-20 minuten zachtjes pruttelen. Bak opnieuw voor het uitserveren even aan in wat van het braadvet of olijfolie. Bewaar de sherry!!Appeltjes: schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd elke appel in brunoise. Bak de appel fel in een antiaanbakpan met een beetje vet van de chorizo of boter/olijfolie. Voeg tijdens het bakken voor de smaak steeds een klein scheutje van de overgebleven sherry toe.
4		harde bakappels	
		boter en olijfolie	

**Serveer uit:**

Serveer op een rechthoekig(warm) bord:

- Beleg een stuk geroosterd stokbrood met ansjovis en plaats er een eierdopje (warme) gepureerde tomaat naast;
- Meng de warme chorizo met de appeltjes en eventueel ingekookte sherry (indien over);Serveer met behulp van een ring
- Beignets: leg de bacalao beignets op het bord en bestrooi met wat zeer fijngehakte bladpeterselie.

**Wijnadvies:** sherry Manzanilla Delgado

## Sopa: Ajo blanco con uvas (koude amandelsonop met knoflook en druiven)

### Ingrediënten:

125	gr	witbrood zonder korst
450	gr	blanke amandelen
4	tn	knoflook
1,70	dl	olijfolie (extra)
3	dr	amandelextract (optioneel)
1,25	l	koud water
		zout
3-4	el	sherryazijn of witte wijnazijn (naar smaak toevoegen)
72		zoete, witte, pitloze druiven: Moscatel indien aanwezig

### Soep:

Week het brood een paar minuten in een kom met water en knijp het uit.

Maal de amandelen in de keukenmachine heel fijn. Voeg het brood, de knoflook en de olie toe en zet de machine nog even aan. Voeg eventueel wat amandelextract toe. Maar start met heel weinig en blijf proeven, anders wordt de smaak onaangenaam en is de soep bedorven. Giet er bij draaiende motor het water bij: het moet een lichte romige massa worden. Dus niet alle water ineens erbij doen.

Voeg vervolgens zout en azijn naar smaak toe.

Doe de soep in een kom en zet afgedekt minstens 2 uur in de koelkast.

### Serveer uit:

Haal de soep ½ uur voor het uitserveren uit de koelkast en zeef desgewenst de stukjes amandel eruit. Dien op in een soepkop of diep bord. Maak de soep af met de gehalveerde witte druiven. Druppel er nog wat olijfolie op.

## Hoofdgerecht: Paella Valenciana

		<b>Ingrediënten:</b>
500	gr	kabeljauwfilet
300	gr	kokkels
1	kg	mosselen (jumbo)
350	gr	pijlinktvis
24	st	langoustines
		<u>Bouillon:</u>
1	st	sjalot
1		prei
1	tn	knoflook
		peper en zout
1	el	tomatenpuree
		<u>Olijfolie</u>
		<u>Vlees</u>
3	st	coquelet
350	gr	varkenshaas
1	st	konijnenrug (2 filets)
		<u>Groenten:</u>
3	st	vleestomaten
6	te	knoflook
250	gr	ui
1/2	bosje	peterselie
500	ml	kippenbouillon
10	st	saffraandraadjes
2	tl	kurkuma
600	gr	paellarijst
200	gr	doperwt(en)(diepvries)
1	bosje	waterkers
2	st	citroenen

Vis etc.: De kabeljauw in 12 stukken snijden. De mosselen schoonmaken en koken. De inktvis schoonmaken: de tentakels met ingewanden uit het staartstuk trekken. De tentakels net boven de ogen wegsnijden en het stukje kraakbeen uit het tentakelstuk verwijderen. Het rode vlies van het staartstuk verwijderen. Het staartskelet uit het zakje nemen en weggooien. Het staartstuk binnenste buiten keren (alleen bij grote pijlinktvissen) en schoonspoelen. Het staartstuk in 1 cm brede ringen snijden. Ontdoe de langoustines van hun pantser, verwijder het darmkanaal en zet afgedekt weg in de koelkast tot gebruik. Bewaar de karkassen.

Bouillon: snipper de sjalot en de look. Snijd de prei in smalle reepjes. Bewaar de rest voor het koken van de mosselen!

Verhit een pan met een dikke bodem. Doe hierin wat olijfolie en fruit de sjalot en de look hierin. Voeg vervolgens de kleingesneden prei toe en fruit ook even mee. Voeg de schalen van de langoustines toe en laat even flink meebakken. Voeg peper en de tomatenpuree toe en laat enkele minuten meebakken om de tomatenpuree te ontzuren. Voeg nu 600 ml water toe, breng aan de kook en laat 20 minuten trekken. Zeef de bouillon en zet weg tot gebruik voor met maken van de paella.

Vlees en gevogelte: de coquelettes verdelen in poten en borsten. De konijnenfilets en het varkensvlees verdelen in stukjes van 1x1 cm en/of in reepjes.

De pootjes van de coquelet kunnen vooraf aangebakken en gegaard worden in wat boter.

Bewaar het overige vlees gezouten en gepeperd afgedekt in de koelkast.

Groenten: de tomaten ontvellen, de zaadlijsten verwijderen en het vruchtvlees in kleine blokjes snijden (concassé). De knoflook pellen en fijnhakken. De uien fijn snijden. De peterselie fijnhakken.

De saffraandraadjes iets fijnwrijven en in de verwarmde kippenbouillon laten weken.

Maak de paella op het laatste moment (direct erna uitserveren):

VIS: Kokkels: Verhit een flinke scheut olijfolie in een grote koekenpan en voeg de kokkels toe met een derde deel van de peterselie en een derde van de knoflook en roer voortdurend totdat alle schelpen open zijn. Haal de kokkels uit de pan en zet apart. Houd 12 kokkels met schelpen apart voor de garnering, haal de rest van de kokkels uit de schelpen.

Kabeljauw: Bak de gekruide kabeljauw kort en fel aan. Zorg dat de kabeljauw niet uit elkaar valt. Zet weg.

Mosselen: stoom of kook de mosselen gaar met een gesnipperde ui en wat prei.

*Pijlintvis*: Bak de pijlintvis zeer kort en fel aan in wat olijfolie. Zet weg in warmhoudkast.

*Langoustines*: doe hetzelfde met de langoustines. Zet weg in warmhoudkast.

VLEES: *Coquelet*: Bak de borstjes fel tot ze gaar zijn (zorg dat de borstjes niet te droog worden. Zet apart in warmhoudkast.

Bak vervolgens de reepjes *konijnenfilet* en de stukjes *varkenshaas* kort aan. Zet in dezelfde pan de gesnipperde ui aan tot ze glazig is.

PAELLARIJST: Verwarm een heel grote wok en doe hierin wat olijfolie. Voeg de fijngesneden knoflook en de helft van de tomaten concassé en de kurkuma toe en zet kort aan. Voeg de rijst toe en vermeng goed met de olie. De rijst onder goed omroeren enkele minuten aanzweten zodat alle korrels glazig worden. Voeg 800 ml bouillon toe (500ml. klaarstaande kippenbouillon met saffraan en 300 ml. eigen gemaakte bouillon van de langoustineschalen) toe en breng het geheel aan de kook. Zet een deksel op de pan of dek af met een vel aluminiumfolie en laat op een zacht vuur in ca. 30 minuten zonder roeren de rijst het vocht volledig opnemen. Voeg tijdens het kookproces eventueel af en toe nog wat bouillon toe als de rijst dreigt aan te koeken.

Afmaken van de paella: Als de rijst beetgaar is: voeg de geblancheerde doperwtjes toe, de kokkels, de kabeljauw, de stukjes konijnfilet en varkenshaas, de tomaten, de peterselie en vermeng goed. Breng zo nodig op smaak met peper en zout.

**Serveer uit:**

Maak met behulp van een ring een cilinder paella op de borden. Schik hierop de stukken kabeljauw en pijlintvis. Leg in een waaier om de ring: de coquelet, de mossels, de langoustine.

En maak af met schijfjes citroen en een plukje waterkers.

**Wijnadvies:** Weissburgunder Knab of Rosé Minuty



## Nagerecht:

### Tocino del cielo (Hemels spek) & Belado de papas y vino dulce (rozijnenijs met zoete wijn)

		<b>Hemels spek</b>
1	l	melk
375	gr	suiker
1		vanillestokje
12		eieren
60	ml	medium sherry
		<b>Karamel:</b>
105	gr	suiker
60	ml	water

#### Flan:

Snij het vanillestokje open en schraap de inhoud er uit. Voeg de inhoud en het stokje bij de melk en voeg de suiker toe. Breng dit aan de kook en laat het 15 minuten zachtjes koken.

In een kom de eieren loskloppen. Vanillestokje uit de melk verwijderen en al roerend de melk langzaam aan de eieren toevoegen. De sherry door het mengsel roeren.

#### Karamel:

Zet het water met de suiker op in een roestvrijstalen pan op een niet te hoog vuur. Wacht tot het mengsel gaat borrelen en hier en daar bruin wordt. Draai de pan (voorzichtig) rond zonder te veel beweging om de massa gelijkmatig te verdelen en gelijkmatig donkerbruin te laten worden. Blijven bewegen, maar pas op dat de karamel niet te donker wordt, want dan ontstaat een bittere smaak.

Verdeel de karamel over 12 souflépotjes, doe dit SNEL, want de karamel wordt heel snel hard. Laat alles afkoelen.

Eimengsel over de souflépotjes verdelen, afdekken met een aluminiumfolie. In een grote pan water doen tot net onder de rand van de gevulde schaalpjes. Water (zonder de schaalpjes) aan de kook brengen. Schaalpjes er in zetten en het eimengsel in ca. 20 minuten stevig laten worden. Het aluminiumfolie verwijderen en laten afkoelen. Tot gebruik in de koelkast zetten.

#### Belado de papas y vino dulce:

Week de - in kleine stukjes gesneden - rozijnen minstens een uur in een kommetje met de licht verwarmde zoete sherry of wijn.

Verwarm de slagroom en de melk met de kaneel en de vanille (merg en peulen) en breng het bijna aan de kook. Haal het mengsel van het vuur en laat een ½ uur trekken. Gooi het kaneelstokje weg en haal de vanillepeulen uit het mengsel en warm het mengsel weer op.

Klop de eidooiers met de suiker tot een prachtige ruban. Voeg nu een grote pollepel van de hete melk/slagroom bij de ruban onder voortdurend kloppen. Voeg langzaam al roerend de rest van de melk/slagroom toe. Breng de massa over in de pan en zet deze (au bain marie) op een laag vuur. Verwarm nu tot maximaal 84 °C – onder voortdurend roeren met een houten lepel – de massa tot deze begint te binden.

Giet de afgekoelde crème in een platte schaal (eventueel door een zeef om klontjes te verwijderen) en dek af met plastic folie. Maak van de afgekoelde crème in de ijsmachine ijs.

		<b>Rozijnenijs met zoete wijn</b>
70	gr	rozijnen
70	ml	Pedro ximénez-sherry of moscatelwijn uit Málaga
500	ml	slagroom
200	ml	volle melk
3		centimeter kaneelstokje
2,5		vanillestokjes
7		eidooiers (groot)
70	gr	fijne kristalsuiker

Voeg halverwege de bereiding de kleingesneden rozijnen en – naar smaak – de gebruikte (week)sherry nog toe. Plaats het ijs tot gebruik zo lang mogelijk in de vriezer.

Bak eventueel een krokantje!

**Uitserveren:**

Hemels spek: Met een mesje de rand van de flan lossnijden en, net voor het uitserveren, uitstorten op het bord.

Ijs: haal het ijs 15 minuten voor het opdienen uit de vriezer.

Maak de borden op naar eigen inzicht.