

# Receptenregister

22 ROMANESCO DE LANGOSTINOS  
Grote garnalen in Romanesco-saus

23 ENSALADA DE MAR  
Zeevruchtensalade

24 MANCHEGO EN ACEITE  
Manchego-kaas in olijfolie

25 ACEITUNAS A LA SEVILLANA  
Gemarineerde olijven

26 ALMOGROTE DE LA GOMERA  
Soort tapenade met knoflook, kaas en Spaanse peper

27 TAPENADE DE ACEITUNAS  
Tapenade van zwarte olijven

28 ENSILLADA RUSA ISLAS BALEARES  
Russische salade op z'n Spaans

29 ENSALADA CANGREJO  
Krabsalade

30 JAMÓN IBERICA  
Gedroogde Spaanse bergham

31 GAZPACHO ANDALUZ  
Koude Andalusische tomatensoep

32 AJO BLANCO  
Koude knoflooksoep met amandelen

33 PULPO Y PIMIENTOS  
Inktvis met olijfolie en pittige paprikapoeder

34 CALAMARIS EN SU TINTA  
Inktvis in eigen inkt

35 MEJILLONES EN ESCABECHE  
Mosselen in dressing

36 CALAMARES A LA PARILLA EN VINAGRETA  
Geroosterde pijlinktvis in vinaigrette

37 GAMBAS EN MAYONESA VERDE  
Garnalen in groene mayonaise

38 PATATAS ALINADAS  
Aardappelsalade met knoflookmayonaise

39 TORTILLA ESPAGÑOLE  
Koude Spaanse aardappeltaart met uien en knoflook

40 CHAMPIÑONES AL AJILLO  
Champignons in knoflooksaus

41 CARACOLAS CON SOBRASADA  
Wijngaardslakken met paprikaworst

42 CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO  
Serrano-ham kroketjes

43 ALBONDIGAS CASERAS  
Gehaktballetjes in pikante tomatensaus met knoflook

44 CHORIZO AL FORNE  
Chorizoworst uit de oven

45 GAMBAS AL AJILLO  
Garnalen in knoflookolie

46 TORTILLAS DE GAMBAS  
Garnalenbakjes

47 BUÑUELAS DE QUESO  
Kaasbolletjes

48 PINCHO DE CHORIZO  
Geroosterd spiesje van chorizoworst

49 EMPANADILLAS DE ACEITUNAS  
Kroegante olijvenflapjes

50 PATATAS POBRES  
Armelui aardappeltjes

51 TOMATES CON CABRALES AL FORNO  
Plakjes tomaat overbakken met Cabrales-schimmelkaas

52 GAMBAS SALTEADAS  
Gebakken garnalen met groenten,  
kruiden en knoflookroomsaus

53 ATÚN CON PASTA DE ACEITUNAS  
Verse tonijn met olijventapenade

54 ATÚN EN SALSA DE TOMATE  
Tonijn in tomatensaus

55 ASPÁRRAGOS AL ESTILLO DE LA MANCHA  
Asperges op de wijze van La Mancha

56 POLLO CON NARANJA Y MENTA  
Kip in sinaasappelsaus met verse munt

57 POLLO EN SALSA DE CERVEZA  
Kip in bierbeslag met een saus van bier, honing en mosterd

58 SOLOMILLO ALIÑADO  
Gemarineerde runderhaasstukjes uit grillpan of van bakplaat

59 MONTADITO DE LOMO EN ADOBE  
Gemarineerd, gestoofd varkensvlees

60 COSTILLAS AL AJILLO  
Varkensribbetjes in knoflooksaus

61 CHULETAS DE CORDERO CON AJOS FRITOS  
Lamskoteletjes met gebakken knoflook

62 CREMA CATALANA  
Koude vla met een gebrand suikerlaagje

63 CHURROS  
Soezen van luchtig beslag, gefrituurd en met suiker bestrooid,  
of met zout, als hartige knabbel



## ROMANESCO DE LANGOSTINOS

*Grote garnalen in Romanesco-saus*

### Ingrediënten:

- 12 tot 16 grote gepelde en schoongemaakte garnalen
- 1 dl olijfolie
- 75 gr gepelde amandelen
- 3 teentjes knoflook (in plakjes gesneden)
- 1 sjalotje (fijn gesneden)
- 2 gedroogde Spaanse pepertjes (zonder zaad, fijn gehakt)
- 3 ontvelde grote tomaten (in blokjes gesneden)
- 1 laurierblad
- 1 snee geroosterd wit brood
- 1 eetlepel gehakte peterselie
- 2 eetlepels sherry-azijn
- versgemalen peper en zout

### Bereidingswijze:

De garnalen in olijfolie aanbakken en apart zetten.  
De amandelen en knoflook in olijfolie goudbruin bakken, uit de olie scheppen en apart houden; vervolgens in dezelfde olie het sjalotje glazig bakken, de gehakte Spaanse peper, de tomatenblokjes en de laurier toevoegen.  
Het geheel iets laten inkoken op hoog vuur. Intussen de amandelen, knoflook, brood en peterselie in een vijzel fijnmaken. Deze massa door het tomatenmengsel roeren met een scheutje water. Op smaak brengen met versgemalen peper, zout en sherry-azijn.  
De garnalen bij deze saus doen en minstens 5 minuten laten meegaan. Dit gerecht kan zowel koud als warm worden geserveerd.

## ENSALADA DE MAR

*Zeevruchtensalade*



### Ingrediënten:

- 500 gr zeevruchten (gekookte garnalen, gekookte mosselen, gekookte inktvis, gekookte kammosseltjes, stukjes krab)
- 1 rode, 1 groene paprika (in blokjes gesneden)
- 1 grote vleestomaat (in blokjes)
- 1 ui (fijngesneden)
- 2 eetlepels sherry-azijn
- 1 eetlepel citroensap
- 2 dl olijfolie
- 1 eetlepel gehakte peterselie
- 2 gekneusde knoflookteentjes
- versgemalen peper en grof zeezout

### Bereidingswijze:

Maak een dressing van de olie, de azijn, citroensap, peper en zout en meng deze met de zeevruchten.  
De knoflookteentjes erbij en het geheel minstens 2 uur laten marinieren in de koelkast. Regelmatig omscheppen.  
Serveer met warm geroosterd brood.

## MANCHEGO EN ACEITE

*Manchego-kaas in olijfolie*

### Ingrediënten:

- 1 stuk Manchego-kaas van ca. 500 gr
- 3 dl extra virgen olijfolie
- 3 takjes verse rozemarijn
- 1 takje verse tijm
- 1 theelepel gekneusde zwarte peperkorrels
- 1 theelepel grof zeezout
- 2 gekneusde teentjes knoflook

### Bereidingswijze:

De kaas in tweeën snijden en dan plakjes van een halve cm snijden zodat er driehoekjes ontstaan. Schenk de olijfolie er over en bestrooi de rozemarijn, tijm, knoflook, gekneusde peper en zeezout. Sluit het geheel luchtdicht af en laat de kaas minstens 2 dagen marinieren in de koelkast. Regelmatig omdraaien. Op een bord rangschikken en serveren met gemarineerde olijven.

## ACEITUNAS A LA SEVILLANA

*Gemarineerde olijven:*

een paar dagen van tevoren bereiden.

### Ingrediënten:

- 200 gr grote Spaanse olijven zonder pit (licht geplet)
- 1/2 theelepel gemalen komijn
- 1/2 theelepel gedroogde oregano
- 1/4 theelepel gehakte rozemarijn
- 1/2 theelepel verse tijmblaadjes
- 2 blaadjes laurier
- 1/2 theelepel venkelzaad
- 4 teentje knoflook, gepeld en licht geplet
- 4 eetlepels witte wijnazijn
- 4 ansjovisfilets (naar keuze)

### Bereidingswijze:

Doe de olijven in een glazen pot waar ze precies in passen. Doe de overige ingrediënten erbij en vul de pot verder met gekookt en afgekoeld water. Goed schudden en een paar dagen op kamertemperatuur laten marinieren. In de koelkast blijven deze olijven weken goed. Ze moeten op kamertemperatuur geserveerd worden. Eventueel besprenkeld met goede olijfolie



## ALMOGROTE DE LA GOMERA

*Soort tapenade met knoflook,  
kaas en Spaanse peper.*



### Ingrediënten:

- 4 rode Spaanse pepers (zonder zaadlijsten, fijngesneden)
- 4 eetlepels paprikapoeder
- 2 teentjes knoflook (zeer fijn gesneden)
- 1/4 theelepel grof zeezout
- 6 eetlepels geraspte, gedroogde Manchego-kaas, geitenkaas of Parmezaanse kaas
- 4 eetlepel extra virgen olijfolie
- 1 eetlepel versgehakte koriander

### Bereidingswijze:

De fijngesneden pepers, knoflook en zeezout in een vijzel of in de keukenmachine goed fijnmaken. Het mengsel in een schaal doen en de geraspte kaas en paprikapoeder erdoor mengen. Nu geleidelijk de olie erbij gieten terwijl u blijft roeren tot het een glad geheel is. Nu de koriander erbij strooien en het geheel in een schaaltje scheppen waar de massa precies in past. De bovenzijde glad strijken met een spatel. Voor het gebruik op kamertemperatuur laten komen. Deze spread kunt u smeren op geroosterd brood of eten met maistortillas.

## TAPENADE DE ACEITUNAS

*Tapenade van zwarte olijven*

### Ingrediënten:

- 250 gr ontpitte zwarte olijven
- 4 teentjes knoflook (in dunne plakjes gesneden)
- 6 fijngesneden ansjovisfilets in olie
- 4 theelepels versgehakte peterselle
- 1 eetlepel gehakte verse tijmblaadjes
- 12 eetlepels extra virgen olijfolie
- versgemalen zwarte peper



### Bereidingswijze:

Doe al de ingrediënten behalve de olie in de keukenmachine en draai het fijn totdat u een smeùge massa heeft. Schep deze in een kom en voeg al roerende geleidelijk de olie er aan toe. Kruiden met versgemalen peper. In de koelkast minstens een week te bewaren.

## ENSILLADA RUSA ISLAS BALEARES

*Russische salade op 'n Spaans*

### Ingrediënten:

- 2 grote gekookte aardappels (in blokjes gesneden)
- 400 gr gekookte sperzieboontjes
- 400 gr wortel (gekookt en in blokjes gesneden)
- 1 ui (fijngesneden)
- 200 gr doperwtjes (gekookt)
- 1 geroosterde rode paprika (in blokjes gesneden)
- 400 gr tonijn (in grove stukken)
- 4 dl mayonaise
- 1,5 eetlepel rode wijnazijn
- 1 theelepel kleine kappertjes
- 2 eetlepels augurk (in blokjes gesneden)
- 1 teentje knoflook (uitgeperst)
- 1 eetlepel versgehakte peterselie
- 2 gekookte eieren (in partjes gesneden)

### Bereidingswijze:

Snijd de groenten en aardappels. Kook ze beetgaar en laat alles apart afkoelen. Doe de groenten in een ruime kom en voeg de overige ingrediënten er aan toe en meng voorzichtig met de mayonaise.

Breng indien nodig op smaak met peper en zout.

Schik de salade op een ruime schaal en garneer met gekookte eieren, reepjes piment en gehakte peterselie.

Serveer op kamertemperatuur.

## ENSALADA CANGREJO

*Krabsalade*

### Ingrediënten:

- 400 gr krabvlees of crab-chunks (imp. crab)
- 2 hard gekookte eieren (fijngehakt)
- 1 ui (fijngesneden)
- 1/2 bosje lente-ui (in ringetjes gesneden)
- 2 gekookte aardappels (in kleine blokjes gesneden)
- 2 dl crème fraîche of magere yoghurt
- 1 eetlepel versgehakte peterselie of koriander
- 1 eetlepel citroensap
- 2 dl mayonaise
- 2 eetlepels witte wijnazijn
- versgemalen peper en zout

### Bereidingswijze:

Meng in een ruime kom de mayonaise, de crème fraîche, het citroensap en de wijnazijn. Meng de overige ingrediënten er voorzichtig door en breng op smaak met peper en zout. Laat het geheel in de koelkast goed doortrekken. Op kamertemperatuur serveren.



## JAMÓN IBÉRICO

*Gedroogde Spaanse bergham*

Deze luchtgedroogde ham van Iberische varkens, die gevoed zijn met eikels van o.a. kurk en steeneiken kent drie kwaliteitsaanduidingen te weten: Bellota, Recebo en Pienso.

Omdat Iberische varkens meestal een zwarte hoef hebben, noemt men ze ook wel Pata Negra.

Deze ham is het lekkerst als hij vers van het been is gesneden in kleine stukjes als tapa geserveerd met alleen wat brood.

## GAZPACHO ANDALUZ

*Keude Andalusische tomatensoep*

### Ingrediënten:

- 2-3 sneden witbrood (gedroogd)
- 500 gr rijpe tomaten (ontveld, ontpit, in stukken gesneden)
- 1 komkommer (geschild, van zaden ontdaan, in stukken)
- 1 groene paprika (zonder zaadlijsten, in stukken gesneden)
- 1/5 bloemkool (in stukken gesneden)
- 3-4 tenen knoflook (fijngesneden)
- 1,25 dl olijfolie
- zeezout
- 2-3 eetlepels wijn- of sherry-azijn

### Garnituur:

- blokjes met knoflook gebakken brood
- blokjes tomaat, paprika, ui en komkommer
- kleine roosjes bloemkool
- grofgehakt gekookt ei
- versgehakte peterselle
- geraspte Manchego-kaas

### Bereidingswijze:

Breek het witbrood in stukjes en besprenkel ze met water. Laat ze minstens 30 minuten staan.

Doe de tomaat, komkommer, bloemkool, paprika en de knoflook in de keukenmachine. Voeg als laatste het brood en de olie toe en pureer het geheel. Schenk er water bij tot de soep de gewenste dikte heeft.

Wrijf de soep door een fijne zeef. Breng de soep op smaak met peper, zout en azijn. Zet hem tenminste 1 uur in de koelkast. Serveer hem koud in gekoelde borden. Serveer het garnituur apart in kleine schaaljes.



## AJO BLANCO

*Koude knoflooksoep met amandelen*

### Ingrediënten:

- 2 sneetjes gedroogd witbrood
- 150 gr gepelde amandelen
- 3 teentjes knoflook (gepeld)
- grof zeezout
- 8 eetlepels olijfolie
- 2 tot 3 eetlepels sherry-azijn
- ca. 2 dl kippenbouillon (koud)
- 250 gr pitloze druiven

(met een fijnschiller ontdaan van de velletjes)

### Bereidingswijze:

Week het brood een paar minuten in wat water. Pureer de amandelen met de knoflook, zeezout en het uitgeknepen brood in de keukenmachine.

Giet de olie geleidelijk erbij en voeg tot slot de azijn toe.

Voeg om de soep op de juiste dikte te krijgen nog wat kippenbouillon toe. Breng het mengsel op smaak met versgemalen peper en wrijf het geheel door een zeef.

Schep de soep in gekoelde borden en garmeer met de druiven.

Serveer hierbij gebakken knoflook-broodcroutons.

## PULPO Y PIMIENTOS

*Inktvis met olijfolie en paprikapoeder*

### Ingrediënten:

- 1 octopus van ca. 2 tot 3 kg  
(vers te verkrijgen op de markt)
- voor het kookvocht: 3 eetlepels witte wijn
- 2 uien (fijngesneden)
- 1 eetlepel uitgeperste knoflook
- 1 laurierblad
- 15 gekneusde peperkorrels en grof zeezout
- veel paprikapoeder.

### Bereidingswijze:

Maak de octopus schoon en snijd de tentakels vlak bij de ogen af. Snijd de tentakels in stukken van ca. 4 cm.

Leg de stukken in een pan en bedek ze met koud water.

Breng dit aan de kook en spoel weer af met koud water.

Breng ze opnieuw weer aan de kook en spoel ze weer af met koud water. Wederom aan de kook brengen met koud water.

Nu de wijn, knoflook, ui, laurier en peperkorrels toevoegen. Laat het geheel in ca. 20 minuten gaarkoken.

Controleer regelmatig, want er is een fase, waarin de octopus van taai naar gaar en weer naar taai gaat.

Bestrooi de octopus met veel paprikapoeder en zeezout.

Bedek de inktvis met veel olijfolie, bestrooi nogmaals met paprikapoeder, knoflook en grof zeezout. Breng het geheel aan de kook en laat ca. 2 minuten zachtjes koken. Laat afkoelen en serveer direct met vers gebakken boerenbrood.

De octopus is zeker 2 tot 3 dagen houdbaar in de koelkast.



## CALAMARIS EN SU TINTA

*Inktvis in eigen inkt*

### Ingrediënten:

- 1,5 kg kleine pijlinktvisjes, schoongemaakt en de inktzakjes bewaren
- 1,5 dl rode wijn
- 4 eetlepels olijfolie
- 1 grote ui (fijngesneden)
- 4 tenen knoflook (uitgeperst)
- 3 dl vis- of kippenbouillon
- 2 sneden witbrood (in stukjes gesneden)
- grof zeezout en versgemalen zwarte peper
- 2 eetlepels versgehakte peterselie

### Bereidingswijze:

De inktzakjes uitknijpen boven een zeef in een kom. Giet er de helft van de wijn over om zo veel mogelijk inkt uit de zakjes te krijgen. Druk de zakjes met een pollepel helemaal leeg. Snijd de tentakels in stukjes en snijd de romp in kleine ringetjes. Verhit de olijfolie en bak de ui en de knoflook op een zacht vuur totdat ze glazig zijn en veel geur afgeven. Giet de overige wijn bij de ui en knoflook en voeg de bouillon toe. Giet het inktmengsel erbij en voeg stukjes brood toe om het geheel te binden. Breng op smaak met de peper en het zeezout. Leg nu de inktvisstukjes in de saus en laat ze afgedekt ca. 2 uur op laag vuur stoven. Voeg als het geheel te droog begint te worden een scheutje water toe. Serveer de inktvis met wat witte rijst en bestrooi met de vers gehakte peterselie en giet de naar vis geurende, chocoladebruine saus erover. Dit gerecht kan ook koud geserveerd worden.

## MEJILLONES EN ESCABECHE

*Mosselen in dressing*

### Ingrediënten:

- 1 kg panklare mosselen
- 2 tot 3 teentjes gehakte knoflook
- 1 dl droge sherry
- 4 eetlepels koud water
- grof zeezout
- 3 eetlepels olijfolie
- 1,5 eetlepels witte wijnazijn
- 1 ui (fijngesneden)
- 1 eetlepel fijngehakte pimiento uit blik (Spaanse ingelegde paprika)
- 1 eetlepel versgehakte peterselie
- versgemalen zwarte peper

### Bereidingswijze:

Leg de mosselen in een ondiepe pan met deksel en voeg de knoflook, sherry, water en een snufje zeezout toe. Draai het vuur hoog en kook de mosselen in ca. 3-5 minuten gaar. Als de mosselen open zijn ze goed. Mosselen die zich niet openen niet gebruiken!! De mosselen direct uit het vocht scheppen, anders worden ze taai.

### Voor de dressing:

Meng in een kom alle overige ingrediënten met elkaar en bestrooi met wat grof zeezout. Schep de dressing over de mosselen en serveer ze direct. Eet ze met vers witbrood of stokbrood.

## CALAMARES A LA PARILLA EN VINAGRETA

*Geroosterde pijlinktvis in vinaigrette*

### Ingrediënten:

- 18 kleine schoongemaakte pijlinktvisjes met tentakels (max. 6 cm lengte)
- grof zeezout

### Voor de vinaigrette:

- 4 eetlepels extra virgen olijfolie
- 4 theelepels witte wijnazijn
- 2 teentjes knoflook (fijngehakt)
- 2 eetlepels versgehakte peterselie
- grof zeezout
- versgemalen witte peper
- een snufje suiker

### Bereidingswijze:

Meng de ingrediënten voor de vinaigrette in een kom door elkaar. Bestrooi de inktvisjes met grof zeezout en laat ze ca. 10 minuten staan. Droog ze af met keukenpapier en grilleer ze snel op de barbecue of in de grillpan met wat olijfolie. Niet langer dan 1 minuut op iedere zijde (als ze langer garen, worden ze taai).

Leg ze direct op schaalpjes en schenk de dressing er over, roer voorzichtig om en bedek ze zo met de vinaigrette.

## GAMBAS EN MAYONESA VERDE

*Garnalen in groene mayonaise*

(een paar uur van tevoren bereiden)

### Ingrediënten:

- 450 gr gekookte middelgrote Spaanse garnalen (gekookt in de schil)
- 2,5 dl visbouillon

### Voor de groene mayonaise:

- 4 dl mayonaise
- 4 fijngehakte ansjovisfilets
- 2 eetlepels gewassen en gehakte peterselie
- 1 eetlepel fijngesneden basilicum
- sap van een halve citroen
- versgemalen witte peper
- grof zeezout
- 1/4 theelepel verse tijmblaadjes
- 1/4 theelepel gehakte kappertjes

### Bereidingswijze:

Breng de bouillon aan de kook en laat de garnalen hier ca. 1 minuut in meekoken. In de bouillon laten afkoelen en pellen. Gekoeld wegzetten.

Vermeng de mayonaise met de ansjovis, peterselie, tijm, basilicum, citroensap en kappertjes in een ruime schaal. Schep de garnalen voorzichtig er door en laat ze een paar uur of een hele nacht intrekken. Serveer met warm geroosterd brood.





## PATATAS ALINADAS

*Aardappelsalade met knoflook-mayonaise*

### Ingrediënten:

- 600 gr gekookte aardappels (in plakjes van 1/2 cm)
- 1,5 eetlepel witte wijnazijn
- 3 eetlepels extra virgen olijfolie
- versgemalen peper en grof zeezout
- 50 gr uitgelekte tonijn uit blik (in olie)
- 2 hardgekookte eieren in plakjes
- 1 rode ui (in ringen gesneden)
- 1 grote ontvelde vleestomaat zonder zaad (in blokjes gesneden)
- 3 eetlepels fijngesneden bieslookringetjes

### Bereidingswijze:

Roer de olie, azijn, gemalen peper en grof zeezout door elkaar en giet een dun laagje op de bodem van een diepe schaal. Schik hierop de helft van de aardappelplakjes. Bestrooi ze met grof zeezout, de helft van de tonijn, de helft van het ei, de helft van de rode uiringen en de helft van de dressing. Leg daar een tweede laag aardappelplakjes op en de overige ingrediënten. Bestrooi met de vers gesneden bieslook en laat het geheel minstens 1 uur in de koelkast goed intrekken. Zowel op kamertemperatuur als koud te serveren.

## TORTILLA ESPAGNÔLE

*Koude Spaanse aardappeltaart met uien en knoflook*

### Ingrediënten:

- 1 kg vastkokende aardappelen (geschild, in dunne plakjes gesneden en bijna gaar gekookt)
- 4 middelgrote uien (in dunne ringen gesneden)
- 4 teentjes knoflook (zeer fijn gesneden)
- versgemalen zwarte peper en grof zeezout
- 2 grote tomaten (ontvlied, ontdaan van zaadjes en in blokjes gesneden)
- 150 gr doperwtjes (vers of diepvries)
- 4 hele eieren
- 2 eetlepels versgehakte peterselie
- 8 eetlepels olijfolie

### Bereidingswijze:

Bak in een ruime koekenpan de aardappelen, de uien en de knoflook lichtbruin. Klop de eieren los en voeg de tomaten, de doperwtjes en peterselie toe en breng op smaak met versgemalen peper en grof zeezout. Giet dit mengsel op de aardappelen en laat het geheel op laag vuur zachtjes gaar worden. Afdekken met een deksel en af en toe licht schudden om aanbakken te voorkomen. Als het geheel bijna gestold is, onder een voorverwarmde grill plaatsen om de bovenzijde te laten kleuren. U kunt dit gerecht zowel koud als warm serveren. Hierbij een pikante tomatensaus of tortilla salsa. Knoflookmayonaise kan ook.

## CHAMPIÑONES AL AJILLO

*Champignons in knoflooksaus*

### Ingrediënten:

- 3 eetlepels extra virgen olijfolie
- 250 gr kleine champignons
- 4 teentjes knoflook (in dunne plakjes gesneden)
- 1 eetlepel citroensap
- 2 eetlepels droge sherry (fino)
- 1 dl bouillon
- 1/2 theelepel paprikapoeder
- 1/4 theelepel chilipoeder
- grof zeezout, versgemalen peper
- 1 eetlepel versgehakte peterselie

### Bereidingswijze:

Bak de champignons in de hete olijfolie samen met de knoflook in ca. 2 minuten. Zet het vuur laag en roer er het citroensap, sherry, bouillon, paprikapoeder, chilipoeder, gemalen peper en zeezout door. Laat dit samen een paar minuten zachtjes koken. Direct serveren en bestrooien met de peterselie.

## CARACOLES CON SOBRASADA

*Wijngaardslakken met paprikaworst*

### Ingrediënten:

- 48 kleine tot middelgrote slakken (versgekookt of uit blik)
- 1 ui (fijngesneden)
- 3 eetlepels olijfolie
- 4 tomaten (ontveld en in blokjes)
- 150 gr serranoham (in reepjes gesneden)
- grof zeezout en versgemalen peper
- 1 theelepel suiker
- 1/2 theelepel paprikapoeder (scherp)
- 2,5 dl witte wijn
- 200 gr sobrasada of paprikaworst (in blokjes gesneden)
- 2 cl brandewijn

### Bereidingswijze:

De ui en de knoflook met wat olijfolie glazig bakken. Voeg de tomaat en ham toe, strooi er de versgemalen peper, zeezout, suiker en paprika-poeder over en schenk de witte wijn erbij. Laat het geheel op een zacht vuur ca. 20 minuten inkoken. Doe de worst en de brandewijn bij de saus en laat nog een paar minuten zachtjes doorkoken. Voeg de slakken toe en laat ze in de saus warm worden. De saus niet meer laten doorkoken. De slakken serveren in een terracotta schaalje.



## CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO

*Serranoham-kroketjes*

### Ingrediënten:

- 200 gr serranoham (zeer fijn gesneden)
- 2 eetlepels olijfolie en 40 gr boter
- 2 zeer fijngesneden sjalotjes
- 3,5 eetlepels bloem
- 7,5 dl melk
- 2 eieren (losgeklopt)
- 2 eetlepels gehakte peterselie
- paneermeel
- olijfolie om in te frituren
- krulpeterselie
- peper en zout

### Bereidingswijze:

De olie verhitten samen met de boter en laten uitbruisen, niet donker! De sjalotjes even zachtjes laten smoren, bloem toevoegen en door elkaar roeren. Even op het vuur laten staan tot de bloem gaar is. De koude melk erbij gieten en blijven roeren totdat een gladde massa is verkregen. Ca. 10 minuten zachtjes laten koken. De ham en de gehakte peterselie erdoor mengen en op smaak brengen met peper en zout. Het geheel op een beboterde platte schaal gieten en in de koelkast laten opstijven (ca. 2 uur). Vervolgens hoopjes van scheppen en kroketten van vormen. Deze wentelen in de bloem, dan door de losgeklopte eieren en op het laatst door het paneermeel. Op een schaal leggen en in de koelkast laten opstijven. Vlak voor het gebruik in hete olijfolie of in frituur goudbruin afbakken. Controleer of ze van binnen warm zijn d.m.v. een prikkertje. Serveren met gefrituurde krulpeterselie en partjes citroen.

## ALBONDIGAS CASERAS

*Gehaktballetjes in pikante tomatensaus met knoflook*

### Ingrediënten:

- 1 kg half-om-half gehakt of lamsgehakt
- 50 gr paneermeel
- grof zeezout en versgemalen zwarte peper
- 2 teentjes knoflook (uitgeperst)
- 1/2 theelepel nootmuskaat
- 2 eieren
- 50 gr bloem vermengd met peper en zout
- 4 eetlepels olijfolie
- 1 grote ui (fijngesneden)
- 1 groene paprika (in kleine reepjes gesneden)
- 2 ontvelde vleestomaten (in blokjes gesneden)
- 1 eetlepel tomatenpuree of salsa tortilla
- 1 glas rode wijn
- 4 dl kippenbouillon
- 1 eetlepel gehakte peterselie

### Bereidingswijze:

Het gehakt in een kom doen en mengen met paneermeel, de eieren, knoflook, nootmuskaat, peper en zout. Maak hier gehaktballetjes van en rol ze door de gekruide bloem. De olie verhitten en de ui en paprika glazig bakken. De gehaktballetjes erbij doen en aan alle kanten bruin bakken. Nu de tomaat, tomatenpuree, wijn en bouillon toevoegen. Met de deksel op de pan ca. 40 minuten zachtjes laten smoren. De saus indien nodig nog op smaak brengen met versgemalen peper en zeezout. Is de saus te scherp, dan wat suiker toevoegen. De peterselie op het laatst erbij doen.



## CHORIZO AL FORNE

*Chorizoworst uit de oven*

### Ingrediënten:

- Per persoon ca. 100 gr chorizo  
(in plakken van ca. 1 cm)

Deze heerlijke gedroogde pikante worst is vrijwel overal verkrijgbaar en mag als tapa niet ontbreken.

### Bereidingswijze:

Leg de plakken chorizo op vetvrij papier in een ovenschaal. Bak de worst af in een voorverwarmde oven op ca. 250 °C, tot ze aan de randen knapperig beginnen te worden. Serveer met kleine zure augurkjes, zwarte olijven en stevig wit brood.

## GAMBAS AL AJILLO

*Garnalen in knoflookolie*



### Ingrediënten:

- 250 gr middelgrote roze garnalen
- grof zeezout
- 8 eetlepels olijfolie
- 3 tenen knoflook (grof gesneden)
- 1 gedroogd Spaans pepertje (zonder zaad) in 2 stukken
- 1/2 theelepel paprikapoeder (scherp)
- 1 eetlepel versgehakte peterselie

### Bereidingswijze:

De garnalen goed droog deppen en bestrooien met grof zeezout. Ca. 10 minuten laten staan. Verhit de olie in vuurvaste schaaltes van 20 cm doorsnee en fruit hierin de knoflook en de Spaanse pepertjes goudbruin. De garnalen erbij doen en ca. 2 minuten laten bakken. Regelmatig doorroeren. De paprikapoeder, versgemalen peper, de gehakte peterselie en zeezout er over strooien en al spetterend direct serveren. Serveer met veel brood om de olie ermee op te eten.



## TORTILLAS DE GAMBAS

### Garnalenbakjes

#### Ingrediënten:

- 12 niet te grote bladerdeeg bakjes (zelf gemaakt of zo gekocht)
- 2 eetlepels aromatische olijfolie (extra virgen)
- 250 gr middelgrote roze garnalen
- 1/2 ui (fijngesneden)
- 2 teentjes knoflook (gehakt)
- 1 tomaat (ontveld en in kleine blokjes)
- 1 dl water
- 1 dl visbouillon
- 7 eetlepels mayonaise
- grof zeezout en versgemalen peper



#### Bereidingswijze:

De ui en de knoflook even aanfruiten tot ze glazig zijn. De garnalen, tomaat, peper en zout, water en bouillon toevoegen. Het geheel aan de kook brengen. Ca. 5 minuten zachtjes laten smoren en laten afkoelen. Het geheel nu vermengen met de mayonaise en in de bladerdeegbakjes scheppen. Bestrooien met verse koriander of peterselie.

## BUÑUELAS DE QUESO

### Kaasbolletjes

#### Ingrediënten:

- 2 eiwitten
- 200 gr geraspte Manchego-kaas (niet te oud)
- 1 snufje cayennepeper
- 3 theelepels bloem
- blokjes gekookte of gerookte ham van 1 tot 1,5 cm
- olie om in te frituren
- zoetzure blokjes komkommer van ca. 1 cm

#### Bereidingswijze:

Klop de eiwitten stijf en roer de kaas, cayennepeper en bloem erdoor. Doop uw handen in de bloem en vorm balletjes ter grootte van een walnoot. Druk hierin een blokje ham in het midden en rol deze goed rond. Bak de balletjes in ruim olijfolie of in de frituur op 195 °C tot 200 °C goudbruin. U kunt ze in de oven op 100 °C ca. 30 minuten warm houden. Prik op elk kaasbolletje een blokje zoetzure komkommer.

## PINCHO DE CHORIZO

*Geroosterd spiesje van chorizoworst*

### Ingrediënten:

- 200 gr chorizoworst in blokjes gesneden
- 1 theelepel olijfolie
- 1 eetlepel droge rode wijn
- zoveel chorizoblokjes als u heeft, hebt u ook broodvierkantjes nodig

### Bereidingswijze:

Verhit de olie in een pan en bak de chorizo aan alle kanten goudbruin. Blus de braadjus af met de wijn en laat deze inkoken tot de helft.

Prik de worst met een cocktailprikkertje op de broodplakjes. Giet het overgebleven braadvocht over de chorizo. Garneer met reepjes ingelegde pimiento.

## EMPANADILLAS DE ACEITUNAS

*Krokante olijvenflapjes*

### Ingrediënten:

Voor 40 stuks

- 1 pakje kant en klaar bladerdeeg
- ca. 200 gr gerookte ham (fijngesneden)
- 4 fijngehakte gekookte eieren
- 2 eetlepels extra virgen olijfolie
- 2 in water geweekte korstloze plakken witbrood (uitgeknepen)
- 40 ontpitte groene Spaanse olijven (fijngehakt)
- 1 losgeklopt ei en 'n kwastje om te strijken

### Bereidingswijze:

Doe de ham, gehakte olijven, het wit brood, de olijfolie en de gekookte eieren in een schaal en meng goed door elkaar. Strooi wat bloem op het werkvlak en leg de bladerdeegplakjes er op. Steek met een ronde steker rondjes uit van 6 tot 8 cm. Bestrijk met het eimengsel en leg op ieder bladerdeegplakje een eetlepel van het mengsel. Vouw het deeg er omheen en druk goed aan met een vork. Leg de flapjes op vetvrij bakpapier, bestrijk ze met het eimengsel en bak ze nu af in een voorverwarmde oven op ca. 175 °C.

Als ze goudbruin zijn na ca. 15 minuten uit de oven nemen en direct serveren.



## PATATAS POBRES

*Armelui aardappeltjes*

### Ingrediënten:

- 6 eetlepels olijfolie
- 1 kg aardappelen, geschild en in plakken gesneden
- grof zeezout en grofgemalen zwarte peper
- 2 tenen knoflook (fijngesneden)
- 1 theelepel chilipoeder
- 1 theelepel gemalen komijn
- 3 eetlepels koud water
- 1 eetlepel witte wijnazijn
- versgehakte koriander

### Bereidingswijze:

Verhit de olie in een grote koekenpan. Voeg de aardappelplakken toe en bestrooi met grof zeezout. Bak ze op niet te hoog vuur 8 tot 10 minuten tot ze lichtbruin zijn.

Af en toe omschudden.

Maak intussen de knoflook met de chilipoeder, de zwarte peper, komijn en water in een vijzel, een egale pasta.

Doe deze bij de aardappelen en druppel de azijn erover.

Goed omscheppen en bak nog eens ca. 10 minuten tot de aardappelplakken zacht en gaar zijn. Serveer ze gloeiend heet. Bestrooi op het laatzst met de gehakte koriander.

## TOMATES CON CABRALES AL FORNO

*Plakjes tomaat overbakken met Cabrales-schimmelkaas*

### Ingrediënten:

- 3 grote vleestomaten (in plakken gesneden van ca. 1,5 cm)
- 250 gr Cabrales-schimmelkaas
- 1 losgeklopt ei
- versgemalen zwarte peper en grof zeezout
- 1 theelepel verse tijmblaadjes

### Bereidingswijze:

Leg de tomatenplakken op vetvrij bakpapier in een ovenschaal en bestrooi ze met versgemalen zwarte peper en grof zeezout. Verdeel de schimmelkaas over de tomaten. Bestrijk ze met het losgeklopte ei en bestrooi ze met wat tijmblaadjes. Bak de tomaten af in een voorverwarmde oven op 200 °C. Serveer direct.

Probeer dit gerecht eens in combinatie met in de schil gekookte aardappel en ijsbergsla.



## GAMBAS SALTEADAS

*Roergebakken garnalen met groenten, kruiden en knoflookroomsaus*

### Ingrediënten:

- per persoon 4-5 grote gepelde garnalen, schoongewassen
- 2 eetlepels olijfolie
- 250 gr fijngesneden prei, wortel, ui, bladsellerij
- 2 eetlepels versgehakte peterselle
- 2 teen'tjes knoflook (uitgeperst)
- 1 glas witte wijn
- versgemalen peper en grof zeezout
- 2 dl slagroom of koksroom

### Bereidingswijze:

De grote garnalen afdrogen met keukenpapier en kruiden met de peper en het zout.

De olijfolie verhitten in een ruime koekenpan en de garnalen hierin om en om net gaar bakken.

De knoflook en de groenten erbij doen en even laten meegaan. Afblussen met de witte wijn en de room toevoegen. Het geheel aan de kook brengen en de peterselle toevoegen. Op smaak controleren en nog 5 minuten laten inkoken. Direct serveren met grof witbrood.



## ATÚN CON PASTA DE ACEITUNAS

*Verse tonijn met olijventapenade*

### Ingrediënten:

- 400 gr verse tonijnfilets verdeeld in dikke stukken van 100 gr en ca. 1,5 cm dikte
- grof zeezout en versgemalen zwarte peper
- 2 tenen knoflook (fijngehakt)
- 3 eetlepels extra virgen olijfolie
- 4 eetlepels versgehakte peterselle
- ca. 120 gr tapenade de aceitunas (bladzijde 27)

### Bereidingswijze:

Bestrooi de tonijn aan beide zijden met grof zeezout en zwarte peper. Meng in een kommetje de olijfolie, knoflook en peterselle en sprenkei dit over de tonijn. Laat op kamertemperatuur ca. een half uur marineren (af en toe omdraaien). Rooster de tonijnmootjes op houtskoolvuur/BBQ of in de grillpan om en om, niet te gaar!! Bestrijk de mootjes met de tapenade en laat ze in een voorverwarmde oven op 200 °C nog 5 minuten doorgaren. Denk er aan!! De tonijn moet nog een beetje rood zijn van binnen, anders is hij zo droog als een krant!! Serveer met salsa de tomates of salsa tortilla en stokbrood.



## ATÚN EN SALSA DE TOMATE

*Tonijn in tomatensaus*

### Ingrediënten:

- 4 plakken tonijn van ca. 100 gr ca. 2,5 cm dikte
- 5 eetlepels olijfolie
- 1 grote ui (fijngesneden)
- 2 tenen knoflook (fijngesneden)
- 1 grote groene paprika (fijngesneden)
- grof zeezout, versgemalen zwarte peper
- 3 dl verse tomatensaus of salsa de tomates (blik)
- 3 eetlepels visbouillon



### Bereidingswijze:

Verhit het grootste deel van de olie in een koekenpan en laat de ui, knoflook en paprika samen in ca. 10 minuten zachtjes bakken tot ze gaar zijn. Voeg de tomatensaus en de visbouillon aan het uienmengsel toe en breng de saus aan de kook. Zet het vuur laag en breng de saus indien nodig verder op smaak met peper en zout. De saus warm houden.

Bestrijk de tonijn met olijfolie en bestrooi met grof zeezout en gemalen zwarte peper.

Bak de tonijn op het houtskool vuur/BBQ of in de grillpan om en om, tot ze zacht en bijna gaar zijn. Leg de tonijnstukken op een voorverwarmde schaal en giet de saus erover. Dit gerecht smaakt uitstekend met Patatas Pobres.

## ASPÁRRAGOS AL ESTILO DE LA MANCHA

*Asperges op de wijze van La Mancha*

### Ingrediënten:

- 500 gr groene (niet te dikke) asperges schoongemaakt, niet geschild, of 600 gr witte asperges geschild
- 2 tenen knoflook

### Voor de saus:

- 3 eidooiers
- 1/2 theelepel gemalen komijn
- 5 theelepels koud water
- grof zeezout en versgemalen zwarte peper

### Bereidingswijze:

Verhit de olie in een koekenpan die groot genoeg is voor de asperges en voeg de knoflooktenen toe. Laat deze even meegaan totdat ze goudbruin zijn. Uit de pan nemen en even apart houden.

Doe de asperges nu in de pan en bak ze op niet te hoog vuur in ca. 20-25 minuten gaar. Voeg op het laatst de knoflookteentjes weer bij de asperges.

Vermeng alle ingrediënten voor de saus en verwarm al kloppende het geheel in een heet waterbad

(au bain marie), totdat het geheel begint te binden.

Klop op het laatst nog een paar druppels extra virgen olijfolie door de saus en giet deze over de asperges.

Serveer direct.

## POLLO CON NARANJA Y MENTA

*Kip in sinaasappelsaus met verse munt*

### Ingrediënten:

- 4 halve kipfiletjes van ca. 100 gr
- grof zeezout en versgemalen peper
- 60 gr boter
- 2 dl vers geperst sinaasappelsap
- 2 eetlepels versgehakte munt
- takjes munt en plakjes sinaasappel om te garneren

### Bereidingswijze:

Bestrooi de kipfiletjes met grof zeezout en versgemalen peper. Smelt de helft van de boter in een ruime braadpan en bak ze, om en om, goudbruin. Giet het sinaasappelsap erbij en breng het geheel aan de kook. Laat onder een deksel ongeveer 8 minuten zachtjes stoven. Neem de kipfilets uit de pan en houdt ze warm. Voeg de munt aan de saus toe en bindt de saus met het restant van de boter. Plaats de kipfiletjes op een voorverwarmde schaal en garneer met muntblaadjes en plakjes sinaasappel. Giet de saus over de filets. Serveer met nieuwe gebakken aardappeltjes.

## POLLO EN SALSA DE CERVEZA

*Kip in bierbeslag met een saus van bier, honing en mosterd*

### Ingrediënten:

- 4 kipfilets (per filet verdeeld in 5 gelijke stukken)
- 1/2 flesje bier
- 2 eieren
- ca. 150 gr bloem en een snufje zout

### Voor de saus:

- 4 eetlepels honing
- 1/2 flesje bier
- 1 theelepel mosterd
- 1 theelepel sojasaus

### Bereidingswijze:

Maak een beslag van de bloem, eieren en bier en voeg hier een snufje zout aan toe. Bestrooi de kipstukjes met grof zeezout en versgemalen peper. Wentel ze even in de bloem en haal ze vervolgens door het beslag. Bak de stukjes goudbruin in olijfolie of in de frituur. Zet ze even weg op een warme plaats. Doe de ingrediënten voor de saus bij elkaar in een pannetje en breng dit aan de kook. Laat ca. 5 minuten zachtjes inkoken. Leg de kipstukjes op voorverwarmde schaaltes en giet de saus erbij.



## SOLOMILLO ALIÑADO

*Gemarincerde runderhaasstukjes  
tut de grillpan of van de bakplaat*

### Ingrediënten:

- 450 gr runderhaas in dunne repen gesneden van ca. 1 cm
- teentjes knoflook (fijngesneden)
- 1 theelepel verse rozemarijn (fijngehakt)
- 1 theelepel verse tijmblaadjes
- 1 theelepel oregano
- 3 sjalotjes (fijngehakt)
- 3 eetlepels extra virgen olijfolie
- 1 theelepel pittige paprikapoeder
- het sap van 1/2 citroen
- 1 glas rode wijn
- versgemalen zwarte peper en grof zeezout

### Bereidingswijze:

Bestrooi de runderhaasreepjes met grof zeezout en versgemalen zwarte peper. Meng de olijfolie met de kruiden, sjalotjes, knoflook en citroensap. Sprenkel dit over het vlees en laat het geheel gedurende een half uur marineren. Verhit de bakplaat of grillpan totdat deze zéér heet is en bak de reepjes snel aan alle zijden krokant. Zet ze weg op een warme plaats. De marinade die over is in een pannetje verwarmen en de rode wijn er aan toevoegen. Het geheel even laten inkoken en op smaak controleren. De reepjes op kleine schaaltjes dresser en met de saus overgieten.

## MONTADITO DE LOMO EN ADOBE

*Gemarincerd, gestoofd varkensvlees*

### Ingrediënten:

- 350 gr varkenslende (gesneden in plakken van 1/2 cm dikte)
- plakken geroosterd wit brood
- 1 eetlepel pittige paprikapoeder (Pimentón)
- 3 teentjes knoflook (uitgeperst)
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel vers citroensap
- 1/2 theelepel tijm
- 1/2 theelepel oregano
- 1 blaadje laurier
- grof zeezout, versgemalen zwarte peper
- 50 gr pimiento (uit blik, in dunne reepjes gesneden)

### Bereidingswijze:

Vermeng in een kommetje de paprikapoeder, knoflook, olijfolie, citroensap, tijm, oregano, laurier, zeezout en versgemalen zwarte peper. Schik de plakjes vlees in een ondiepe schaal, schenk de marinade eroverheen en zorg dat ieder plakje goed met deze marinade bedekt is. Afdekken met plasticfolie en ca. 2 uur laten marineren. Vet een pan in met wat olijfolie en verhit deze totdat hij zeer heet is. Maak de varkensvleesplakjes even droog en bak ze heel snel goudbruin. Leg de lapjes varkensvlees op de geroosterde boterhammen en overgiet ze met de resterende marinade. Bestrooi met dunne reepjes pimiento.

## COSTILLAS AL AJILLO

*Varkensribbetjes in knoflooksaus*

### Ingrediënten:

- 800 gr varkensribbetjes, zo klein mogelijk (de ribben los van elkaar gesneden)
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 dl kippenbouillon
- 1 blaadje laurier
- 2 teentjes knoflook (fijngesneden)
- 1 eetlepel gehakte peterselie
- grof zeezout en versgemalen peper

### Bereidingswijze:

Verhit de olie in een diepe braadpan en bak hierin de ribbetjes goed bruin. Voeg dan de bouillon en laurier toe, dek de pan af en laat ze ca. 45 minuten zachtjes gaarkoken. Haal het deksel van de pan en laat het grootste deel van de bouillon verdampen. Schep het vet van de bouillon. Stamp in een vijzel of maak in de keukenmachine de knoflook, de peterselie met peper en zout goed fijn. Doe dit bij de ribbetjes, doe het deksel weer op de pan en laat het geheel nog 5 minuten zachtjes doorstoven. Schep de ribbetjes op kleine bordjes en giet de saus er overheen. Geef bij dit gerecht extra servetjes en een kommetje warm water met citroen.

## CHULETAS DE CORDERO CON AJOS FRITOS



*Lamskoteletjes met gebakken knoflook*

### Ingrediënten:

- 8 lamskoteletjes van ca. 100 gr met een lang botje
- versgemalen zwarte peper en grof zeezout
- 1,5 dl olijfolie
- 20 tenen knoflook
- 1 theelepel verse tijmblaadjes

### Bereidingswijze:

Maak de lamskoteletjes schoon, maar laat het vetrandje zitten, dep ze met keukenpapier droog en kruid ze met versgemalen peper en grof zeezout. Besprenkel ze met olijfolie en wat verse tijmblaadjes. Bak de knoflookteentjes in een gietijzeren pan om en om, totdat ze goudbruin en krokant zijn. Neem de knoflook uit de olie en houd deze warm. Braad de lamskoteletten in dezelfde olie aan beide zijden goudbruin. Het vlees moet van binnen nog licht roze zijn!! Serveer ze warm met de gepofte knoflook.



## CREMA CATALANA

*Koude vla met een gebrand suikerlaagje.*

### Ingrediënten:

- 2,25 eetlepel maïzena opgelost in 2 eetlepels melk
- 6,25 dl melk
- 6 eidooiers
- 150 gr en 6 eetlepels suiker
- de schil van een halve citroen (in zeer fijne reepjes gesneden)
- 1 kaneelstokje

### Bereidingswijze:

Roer in een kom de eidooiers los en vermeng met de opgeloste maïzena en zet dit apart.

Breng de rest van de melk aan de kook in een pan met 150 gr suiker, de citroenschillemmetjes en het kaneelstokje. Laat dit op laag vuur zachtjes trekken. Schenk de melk dan door een zeef bij het maïzenamengsel en breng dit weer aan de kook op laag vuur onder voortdurend roeren tot de vla begint te borrelen. Verdeel de vla nu over terracotta bakjes en laat het afkoelen. Strooi vlak voor het serveren de rest van de suiker over de vla en laat de suiker tot een krokant laagje karameliseren onder de grill of met een speciale karamelbrander. De vla moet koud zijn en het gesuikerde laagje heet en krokant.

Direct serveren anders wordt het suikerlaagje taai.



## CHURROS

*Soort soezen, zoet of hartig gegeten.*

### Ingrediënten:

- 2,5 dl water
- 5 eetlepels olie
- 1/2 theelepel zout
- 200 gr bloem
- plantaardige olie om in te bakken
- poedersuiker om te bestuiven of fijn zeezout
- 1/2 theelepel fijngeraspte citroenschil
- 1/2 theelepel gemalen kaneel

### Bereidingswijze:

Doe water, olie en zout in een steelpannetje en breng aan de kook. Weeg intussen de bloem af, want zodra het water kookt moet de bloem in een keer worden toegevoegd. Klop met een houten lepel tot het een gladde, stijve deegbal is. Laat het deeg even wat afkoelen en doe het dan over in een grote spuitzak met een stervormig spuitje. Spuit stroken van ca. 10 cm lengte of spuit ze in lussen of krakelingen op vetvrij papier. Verhit in een pan een laag van minstens 2 cm olie en bak de churros met max. 4 tegelijk. Denk erom dat ze uitzetten onder het bakken. Keer ze halverwege voorzichtig om en schep ze als ze goudbruin zijn uit de olie en laat ze uitlekken op keukenpapier. Bestuif de churros als ze nog warm zijn met een mengsel van poedersuiker, kaneel en citroenrasp. Of bestrooi ze met fijn zeezout. Serveer ze in ieder geval direct.