



SOLADORE

Spanje voor iedereen

Danielle werkte voor een touroperator die naast Spanje vele andere landen aan ging bieden. 'Ik wilde alleen met Spanje blijven werken. Daarom startte ik mijn eigen bedrijf, Soladore.' Daarmee speelde ze in op de moderne manier van een vakantie boeken: een vlucht bij een van de vele lowcostluchtvaartmaatschappijen en bij Soladore een bijpassende accommodatie en eventueel transfer. Ze is begin dit jaar begonnen en het loopt meteen goed. 'De mensen vinden me door Google AdWords en via Zoover. Doordat ik werk met een agentschap dat grote contracten heeft met touroperators kan ik de hotels vaak goedkoper aanbieden dan bijvoorbeeld Booking.com, die altijd een flinke commissie boven op de prijs rekent. Bovendien krijg je er bij mij gratis advies bij. Ik kan rondreizen plannen, helpen bij het boeken van *paradores*, de beste accommodatie voor welke gezinsamenstelling dan ook uitzoeken.'

Vamos a la playa

Soladore is gespecialiseerd in strandbestemmingen, van de Costa Brava met 102 hotels tot de Costa del Sol met 51 accommodaties. Van eenvoudige hotels voor een bodemprijs tot luxe vijfsterrenhotels. Danielle: 'Door mijn eerdere werk ken ik die hotels bijna allemaal, dus ik weet waar je terecht komt. Dat maakt het leuker. Voor mij en de mensen die bij mij boeken. Er zijn veel aanbieders van het topsegment, maar ik heb een heel breed scala aan hotels, voor gezinnen met kinderen, stellen en jongeren.'

Ibiza hot

Danielle werkt inmiddels 25 jaar in de reiswereld en ziet duidelijke trends. 'Iedereen wil op dit moment naar Ibiza. Wij hebben er 29 hotels maar het is moeilijk om daar in het hoogseizoen nog een goed plekje te bemachtigen. Zelf ben ik gek op Platja d'Aro aan de Costa Brava. Van daaruit kun je makkelijk het mooie Catalaanse binnenland verkennen, zoals het pittoreske Besalú of Figueras met het Dalí-museum. Maar ook Barcelona is in een dag goed te doen. Het is bovendien een mooi plaatsje met een fijn strand. Vooral voor gezinnen met kids van 12-18 jaar is dit ideaal want je kunt er lekker naar het strand maar ook winkelen en uitgaan.'

Chatten

Danielle is vol plannen. 'Ik wil eerst graag proberen om goede afspraken te maken met de *paradores*, die erg populair maar moeilijk te boeken zijn. En verder werk ik aan vaste rondreisroutes en uitbreiding van het aanbod in steden en het binnenland. Maar ik merk nu al dat het aanslaat. Niet alleen vanwege de persoonlijke service, maar ook omdat je bij mij altijd kosteloos kunt annuleren tot twee weken voor aankomst én we lid zijn van Stichting Garantiefonds Reisgelden. En heb je een probleem ter plekke? Even chatten of mailen en ik zoek een oplossing.' ■

www.soladore.nl

6x Klassieke tapas

Een tafel vol razend lekkere tapas, dat zien we graag. Van gehaktballetjes in tomatensaus tot knoflookgarnalen - typische klassiekers die het altijd goed doen. Helemaal op **een lekkere zomeravond** met een glas Spaanse wijn, sherry of bier erbij. →

TEKST EN RECEPTUUR: EMMELIEN SMIT



Er zijn verhalen dat de omelet aan zijn opmars begon tijdens de carlisten-oorlogen in het begin van de 19^e eeuw. Met weinig ingrediënten konden soldaten aan het front een lekkere voedzame maaltijd maken.



Tortilla de patatas | Aardappelomelet

De Spaanse aardappelomelet was aanvankelijk armeluisvoedsel. Waar de tortilla is ontstaan is een raadsel, maar de meeste bronnen wijzen naar Noord-Spanje: Navarra of Baskenland. De tortilla kent nu vele varianten. Dit is de meest simpele. Er komt zelfs geen knoflook of ui aan te pas. Ook lekker met gehakte peterselie er door. Je kunt de tortilla in zijn geheel serveren, in puntjes, in blokjes of op een broodje, als *bocadillo*.

1 kg aardappels *geschild en in dunne plakjes* | olijfolie | zout | 6 eieren

Verhit een laag olijfolie in een zware koekenpan. Doe de aardappelplakjes erbij, bestrooi ze met zout en schep ze om. Zet het vuur laag en bak de aardappelen gaar, maar niet bruin. Dit duurt ongeveer 20 minuten. Keer ze af en toe. Giet de overtollige olie weg. Klop de eieren schuimig en voeg een beetje zout toe. Schep de aardappelen er voorzichtig door en laat het mengsel even rusten. Verhit een beetje olie in dezelfde koekenpan en voeg het aardappel-eimengsel toe. Strijk glad en laat op laag vuur de eieren een paar minuten stollen. Draai de omelet met behulp van een deksel of bord om, laat hem weer in de pan glijden en bak ook de andere kant bruin. Zowel warm als koud lekker.

Chorizo a la sidra Chorizo met cider

Dit recept komt uit ciderland Asturië maar staat nu in heel Spanje op de kaart. Bak de alom bekende scherpe paprikaworst bruin en laat hem sudderen in cider.

1 verse chorizo | 1 el olijfolie | ½ glas cider

Snijd de chorizo in 2 cm dikke plakjes. Verhit de olijfolie in een vuurvaste aardewerken schaal (*cazuela de barro*) op middelhoog vuur. Doe de chorizoplakjes erbij en bak ze een paar minuten, tot ze verkleuren. Draai ze om en bak ook de andere kant bruin. Giet de cider erbij en laat even sudderen.

Aceitunas con limón y tomillo Olijven met citroen en tijm

De manzanilla is de populairste tafelolijf van Spanje. Marineer deze groene smaakbommetjes eens met citroen, tijm en knoflook... dan prikken ze helemaal lekker weg.

500 g groene olijven met pit | 120 ml Spaanse olijfolie *van goede kwaliteit* | **schil van 1 citroen** *grof geraspt* | **sap van 1 citroen** | 1 el verse tijmblaadjes | 2 teentjes knoflook, *gekneusd*

Meng alle ingrediënten. Zet de olijven in de koelkast en laat ze minimaal 24 uur marineren.



Pijlinktvis schoonmaken? Zo doe je dat

Spoel de binnen- en buitenkant van de inktvis schoon onder stromend koud water. Trek voorzichtig de kop met tentakels en ingewanden uit de inktviszak. Snijd met een scherp mes de tentakels net onder de ogen van de kop los en verwijder de harde bek. Trek voorzichtig de doorzichtige rugplaat uit de inktviszak. Trek onder stromend koud water het paarsige vlies eraf. Snijd de inktviszak netjes bij. Spoel alles goed schoon. Dep droog met keukenpapier.



Calamares a la romana Gefrituurde inktvisringen

4 middelgrote pijlinktvis *panklaar* | zout | 4 el bloem | 3 eieren *losgeklopt* | zonnebloemolie om in te frituren | citroenpartjes

Snijd de schoongemaakte inktvissen in ringen van ongeveer 1 cm dik. Bestrooi de inktvisringen met zout. Haal ze door de bloem en daarna door het losgeklopte ei. Verhit de zonnebloemolie tot 175 graden Celsius. Bak de inktvisringen in de hete olie in porties goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Serveer ze met een frisse bieslookmayonaise.

Albóndigas con salsa de tomate Gehaktballetjes in tomatensaus

Voor de gehaktballetjes
100 g witbrood zonder korst, in stukjes | 100 ml melk | 500 g half-om-half gehakt varkens- en rundvlees | 1 ei, losgeklopt | ½ ui gesnipperd | 2 teentjes knoflook fijngehakt | 1 el verse bladpeterselie fijngehakt | peper en zout | bloem | olijfolie

Voor de tomatensaus
olijfolie | 750 g tomaten ontveld en in blokjes | 1 wortel in blokjes | 1 ui gesnipperd | 1 laurierblad | peper en zout

Begin met de saus. Fruit de ui en wortel op laag vuur in wat olijfolie. Voeg de tomaten en het laurierblad



Gambas al ajillo Knoflookgarnalen

600 g rauwe grote garnalen *gepeld* | 250 ml olijfolie | 3 tenen knoflook in dunne plakjes | 2 gedroogde rode pepers zonder zaadjes, in dunne ringetjes | zout | handvol bladpeterselie fijngehakt | citroenpartjes

Verhit de olijfolie in een koekenpan en voeg de knoflook en pepers toe. Doe zodra de knoflook lichtbruin is de garnalen erbij. Voeg zout naar smaak toe. Draai de garnalen een keer om en bak ze tot ze lichtroze en gaar zijn. Schep de garnalen met de olie, knoflook en pepers in vier voorverwarmde aardewerken schaaltes. Bestrooi met peterselie en serveer met citroenpartjes. ■