

Semana Santa

Paasrecepten

In de Stille Week voor Pasen - *la Semana Santa* - komen in Spanje gerechten op tafel die verbonden zijn met een eeuwenoude katholieke traditie: het vasten. Geen vlees maar stokvis op het menu. Ook groenteschotels en zoete desserts behoren tot de typische Stille Week-kost.

TEKST: EMMELIEN SMIT

Wederopstanding

Nee, deze Spaanse wentelteefjes worden niet gemaakt om oud stokbrood op te maken. Er zit een diepe, symbolische betekenis achter. De *torrijas* vertegenwoordigen de dood en wederopstanding van Jezus. Het 'dode' brood stelt Jezus voor die stierf aan het kruis. Het onderdompelen van het brood in de melk en eieren staat voor het wassen en inwikkelen van Jezus' lichaam. En het bakken symboliseert zijn lijden. En zo wordt het 'dode' brood weer tot leven gewekt.

TORRIJAS | SPAANSE WENTELTEEFJES VAN OUD STOKBROOD

Verwarm in een steelpannetje de melk met de suiker. | Haal de melk van het vuur en schenk het in een diepe schaal. | Week de sneetjes stokbrood in de lauwwarme melk. | Haal ze daarna door de losgeklopte eieren. | Bak de wentelteefjes in porties in een koekenpan met olijfolie in 2 tot 3 minuten goudbruin. | Haal ze uit de pan, laat ze uitlekken op keukenpapier en houd ze warm tot alle sneetjes gebakken zijn. | Bestrooi ze voor het serveren met kaneel en suiker.

DESSERT VOOR 4 PERSONEN

1 l melk
5 tot 6 eetlepels suiker
4 eieren losgeklopt
1 stokbrood van de dag ervoor, in sneetjes van ongeveer 3 cm olijfolie
kaneelpoeder en suiker om te bestrooien



HOOFDGERECHT VOOR 4 PERSONEN

400 g verse doperwten
800 bloemkool, snijbonen en wortels
400 g asperges
12 spruitjes
2 eieren hardgekookt
1 el olijfolie
1 ui fijngehakt
2 tenen knoflook fijngehakt
150 g gedroogde ham in kleine stukjes
1 el bloem
3 dl groentebouillon
12 artisjokhartjes uit blik en uitgelekt
zout en peper



Improviseren met groente

Een gezonde, lichte groenteschotel bomvol verse groente van het seizoen en stiekem toch een paar stukjes blokjes ham. Het leuke aan dit gerecht is dat je eigenlijk elke soort groente kunt gebruiken. Dus improviseer er gerust op los.

MENESTRA DE VERDURAS | GROENTESCHOTEL

Maak de groenten schoon en kook ze in een pan water met wat zout in ongeveer 20 minuten beetgaar. | Giet de groenten af. | Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak de blokjes ham. | Fruit de knoflook en ui kort mee. | Bestuif dit alles met bloem en voeg al roerend de groentebouillon toe. | Breng de saus aan de kook, voeg de beetgare groenten en artisjokhartjes toe en warm ze in de saus goed door. | Breng op smaak met zout en peper en garneer met de eieren.



VOOR 4 PERSONEN
300 g stokvis ontzout
900 g bloemige aardappels *geschild en in stukken*
40 g pijnboompitjes
olijfolie
3 teentjes knoflook *fijngehakt*
3 takjes peterselie *fijngesneden*
2 eieren *eiwitten en eidooiers gescheiden*
zout en peper

Bewerkelijk maar de moeite waard

Een gerecht dat zeker niet mag ontbreken met Semana Santa: *al-bóndigas de bacalao*. De stokvisballetjes worden in bijna elk Spaans huishouden gemaakt en in vele restaurants prijken ze op het menu als tapa. Het recept is een tikje bewerkelijk, maar absoluut de moeite waard. Heerlijk met aioli!

ALBÓNDIGAS DE BACALAO | STOKVISBALLETTJES

Kook in een pan water de stokvis gedurende 10 minuten. | Haal de vis uit het water en leg apart. | Breng in een andere pan water aan de kook. | Leg zodra het water kookt de aardappelen en de stokvis in de pan en kook ze samen gedurende 20 minuten gaar. | Haal eerst de stokvis uit de pan en verwijder het vel en de graten. | Trek het visvlees met een vork in kleine stukjes en stamp het daarna fijn in een vijzel. | Voeg beetje bij beetje de gekookte aardappels toe en stamp het mengsel tot een puree. | Bak de pijnboompitjes in een koekenpan met wat olijfolie en roer ze door de aardappelpuree, samen met de knoflook en peterselie. | Meng ook de twee eidooiers erdoor. | Breng op smaak met zout en peper. | Laat de puree afgedekt een halfuur in de koelkast staan. | Verhit in een koekenpan een laagje olie van vijf centimeter. | Vorm met twee eetlepels balletjes van het vismengsel, haal ze door het eiwit en laat ze in de olie glijden. | Frituur ze in acht minuten goudbruin en gaar. | Frituur er niet meer dan zes tegelijk anders koelt de olie teveel af en zuigen de visballetjes zich vol met olie. | Laat uitlekken en serveer ze warm.



VOOR 4 PERSONEN
500 g stokvis ontzout
en in stukjes (zonder vel en graten)
250 g gedroogde kikkererwten
2 uien
1 laurierblad
2 kruidnagels
2 kleine wortels
500 g bladspinazie
2 tenen knoflook *fijngehakt*
2 el olijfolie
1 fl mild paprikapoeder
2 sneetjes witbrood
zout en peper

Volgens traditie

Deze vastensoep werd in Spanje traditioneel elke vrijdag - de dag waarop je volgens katholieke leefregels geen vlees mag eten - voorgeschoteld. Nu is het een van de meest geliefde Semana Santa-gerechten. Een smakelijk soepje zonder verboden gehaktballetjes, maar met toegestane stukjes stokvis.

POTAJE DE VIGILIA | SOEP VAN KIKKERERWTEN, SPINAZIE EN STOKVIS

Week de kikkererwten een nacht in een ruime hoeveelheid water. | Pel 1 ui en steek er een laurierblad en 2 kruidnagels in. Zet de erwten de volgende dag met het weekwater op, schrap de wortels en voeg die samen met de ui en een snufje zout toe. | Schenk er zoveel water bij dat alles onder staat. | Breng het aan de kook en laat het ongeveer 40 minuten zachtjes koken. | Was de spinazie en verwijder de harde steeltjes. | Snipper de tweede ui en fruit deze in de olijfolie samen met de fijngehakte knoflook. | Strooi het paprikapoeder erover en voeg de spinazie toe en laat deze slinken. | Haal de ui en wortel uit de pan met kikkererwten en verwijder het laurierblad en de kruidnagels. | Stamp de ui en de wortel samen met het witbrood in een vijzel fijn. | Roer dit papje door de kikkererwten. | Voeg de spinazie en de stukjes stokvis toe en laat de soep nog 10 tot 15 minuten sudderen. | Breng op smaak met zout en peper. ■

VASTEN:
 GEEN
 VLEES,
 WEL
 STOKVIS

Stokvis (bacalao) kwam vroeger tijdens de vastentijd vaak op tafel in Spanje. De gezouten gedroogde kabeljauw was een eiwitrijke vleesvervanger, die ook nog eens volop verkrijgbaar, heel betaalbaar en lang houdbaar was. Door de jaren heen werd stokvis een soort symbool van het vasten.

Voor je stokvis kunt verwerken, moet je het eerst ontzouten. Dit doe je door de vis 24 tot 36 uur in koud water te weken, afhankelijk van de dikte van de stukken. Ververs het water twee tot vier keer en leg de bacalao de laatste twee uur in warm water om ook het laatste zout kwijt te raken. Haal de stokvis uit het water, dep even droog met keukenpapier en *a cocinar!* Stokvis is te koop bij Surinaamse en andere tropische winkels.