



Heerlijke Spaanse feestrecepten

Deliciosos fiestas

Haal met de feestdagen en de donkere dagen erna de Spaanse sfeer in huis! Met deze oer-Spaanse feestrecepten, van Catalaanse kalkoen tot Madrileense churros, zul je je vrienden en familie zeker verrassen.
¡Deliciosas fiestas!



Eén en al zoetigheid

Geen Spaans kerstdiner zonder zoete afsluiting. Kruimelige *mantecados* (amandelkoekjes) en *polvorones* (anijskoekjes), zachte en harde *turrón* (amandelnougat), figuurtjes van *mazapán* (marsepein)... Spanjaarden happen heel wat van deze verleidelijke zoete lekkernijen weg!

VOOR 20 STUKS POLVORONES | ANIJSKOEKJES

250 g bloem, Meng bloem, anijs, poedersuiker en een snufje zout in een ruime kom. | Klop in een andere kom de **gezeefd** boter met een mixer bleek en romig en klop er dan **½ fl gemalen** anijszaad door. | Klop eerst met de mixer de helft van het bloemmengsel door **1 el poedersuiker,** het botermengsel en roer daarna de rest door met **plus extra om te** bestrooien een houten lepel. | Kneed het deeg met je handen tot een platte bal. | Wikkel het deeg in plasticfolie en laat het 1 uur in de koelkast opstijven. | Verwarm **250 g zachte boter** de oven voor op 150°C. | Rol het deeg op een **1 eidooier** bebloemd werkvlak uit tot 1 centimeter dikte. | **1 fl citroensap** Steek er met een rond uitsteekvormpje (van 5 cm doorsnede) koekjes uit. | Bekleed een bakplaat met bakpapier en spreid de koekjes uit over de **2 fl fino drage sherry** bakplaat. | Bak ze 20 minuten of tot de koekjes uit de Jerez de la Frontera lichtbruin en stevig zijn. | Laat de koekjes afkoelen en bestrooi ze met poedersuiker.

→

Delicioso



Kastanjes uit een houtskoolvuurtje

Zodra de eerste stalletjes met gepofte kastanjes in de straten van Spanje opduiken, weet je: de feestdagen staan weer voor de deur! Warm aangeklede *castañeras* poffen in smeulende houtskoolvuurtjes verse tamme kastanjes en verkopen de lichtzoete, nootachtige traktatie in puntzakken van krantenpapier. De gloeiend hete kastanjes verwarmen meteen je koude handen en daarna je mond en smaakpapillen. Een winters genot.

VOOR 4 PERSONEN
500 g tamme kastanjes

Verkrijgbaar van oktober tot vlak na de feestdagen. Op de markt, bij de groenteboer en in sommige supermarkten.

CASTAÑAS ASADAS | GEROOSTERDE KASTANJES

Verwarm de oven voor op 200 °C. | Kerf de kastanjes aan de platte kant kruislings in en rooster ze 15 tot 20 minuten, tot de schil opspringt. | Kastanjes kun je ook in de hete as (niet in het vuur) van een openhaard of barbecue poffen. | Verpak ze dan eerst in aluminiumfolie. | Pel de kastanjes als ze nog warm zijn, dan gaat de schil er makkelijk af. | Lekker met een klontje boter en een snufje zeezout.



Kerstkalkoen op z'n Spaans

Op *Nochebuena* - de avond van 24 december - verzamelen Spaanse families zich rond een feestelijk gedekte tafel voor een avond lang eten, drinken, praten en genieten. Op het kerstmenu staat meestal een gebraden kalkoen als *pieza de resistencia*. De vulling verschilt per streek: in Galicië vullen ze de kalkoen met lichtzoete kastanjes, in Asturië met friszure appels en in Catalonië met in sherry gewelde pruimen, zoete rozijnen en kleine, zachte pijnboompitten. Kerstkalkoen op z'n Spaans.

VOOR 6 PERSONEN
250 g pruimen zonder pit

1 dl *fino droge sherry uit de heuvels van Jerez de la Frontera*
1 kalkoen van ongeveer 2,5 kg, schoongemaakt
2 appels, geschild en klokhuis verwijderd
100 g boter
3 tenen knoflook
5 dl cava mousserende Spaanse wijn
1,25 dl slagroom zout en peper

PAVO DE NAVIDAD | KERSTKALKOEN

Wel de pruimen in de sherry. | Spoel de kalkoen met koud water af en dep de binnen- en buitenkant droog met keukenpapier. | Wrijf hem van binnen en buiten in met zout en peper. | Vul hem met de pruimen en appels en naai de opening dicht met keukentouw. | Leg de kalkoen op een rek in een braadslee met zware bodem. | Smelt de boter in een steelplan en bak de knoflook goudbruin. | Haal de knoflook uit de boter en schenk de boter over de kalkoen. | Braad de kalkoen 20 minuten in een voorverwarnde oven van 220 °C. | Zet de oven terug op 175 °C, schenk de cava in de braadslee en braad de kalkoen nog 2 uur. | Bedruip de kalkoen regelmatig met de sappen uit de braadslee. | Draai na een uur de kalkoen om, zodat hij rondom gaar wordt en een knapperig korstje krijgt. | Neem de kalkoen uit de oven en laat hem rusten. | Breng ondertussen het braadvet met wat water aan de kook, roer de slagroom erdoor en voeg peper en zout naar smaak toe. | Snijd de kalkoen aan en serveer de saus er apart bij.

→





VOOR 1 KRANS

- 250 ml melk
- 1 el gist
- 400 g bloem
- 3 eieren
- 100 g suiker
- 1 el oranje-bloesemwater
- rasp van 1 limoen
- 100 g boter
- gekonfijte vruchten om te versieren
- grove suikerkorrels om te bestrooien

extra:

- 1 gedroogde boon
- 1 speelje
- 1 kroon van goudpapier of karton

Magisch brood

Op 5 januari is het zover: los Reyes Magos (de Drie Koningen) komen aan in Spanje! In een kleurrijke optocht – *la Cabalgata de los Reyes Magos* – trekken Melchior, Caspar en Balthasar op een bont versierde praalwagen door de straten. De volgende dag krijgt iedereen cadeautjes en komt standaard de zoete, overdadige *Roscón de Reyes* op de ontbijttafel. In dit brood met gekonfijte vruchten zit altijd een speeltje en een boon verstopt. De vinder van het speeltje mag die dag koning zijn - compleet met gouden kroon. De vinder van de boon treft het minder: hij of zij moet het komende jaar de *Roscón* bij de bakker kopen.

ROSCÓN DE REYES | DRIEKONINGENKRANS

Los de gist op in 4 el lauwe melk. Voeg 100 g bloem toe en meng tot een zachte deegbal ontstaat. Leg de deegbal in een kom - afgedekt met een theedoek - op een warme plek en laat het verduubbelen in volume. Doe de rest van de bloem in een andere kom. Maak een kuiltje en voeg eieren, suiker, de rest van de melk, oranjebloesemwater en limoenrasp toe. Kneed met je handen tot een zachte massa ontstaat, voeg de boter toe en kneed opnieuw. Voeg het gistmengsel toe en kneed tot alles goed gemengd is tot een deegbal. Bestuif met bloem en leg in een kom, afgedekt met een theedoek. Laat het deeg op een warme plek minimaal 2 uur rijzen. Kneed het deeg kort door en maak van het deeg een dikke lange worst en vorm een ring (zoals een grote donut). Verpak de boon en het speeltje in aluminiumfolie en verstop ze in het deeg. Versier de krans met gekonfijte vruchten, bestrijk met losgeklopt ei en bestrooi met grove suikerkorrels. Leg de *Roscón* op een bakplaat met bakpapier en bak hem 15 tot 20 minuten in een voorverwarmde oven van 160 °C.



VOOR 4 PERSONEN

- 260 ml water
- 2 g zout
- 250 g bloem, gezeefd
- zonnebloemolie, om in te frituren

extra:

- stervormige deegspuit of churrera (gebruik geen gewone spuitzak!)

Geen oliebolletjes, maar churros!

Dé plek om in Spanje oudejaarsavond te vieren, is onder de grote klok op de Puerta del Sol in Madrid. Drommen mensen stromen naar het centrale plein om af te tellen naar het nieuwe jaar. Als de klok middernacht slaat, wordt bij elke klokslag een druif gegeten. Wie het lukt om *las uvas de la suerte* op tijd door te slikken, gaat een geluksjaar tegemoet. Daarna knallen de kurken van de cava-flessen je om de oren en gaat het feestgedruis tot in de vroege uurtjes door. Na al het gefeest, is het tijd voor het favoriete nieuwjaarsontbijt van elke Madrileño: goudbruine, knapperige churros van de beste *churrería* van de stad met een kopje heel dikke chocolademelk om de oliebolachtige deegstengels in te doppen. Ook leuk als alternatief voor de oliebolletjes op oudejaarsavond!

CHURROS MADRILEÑOS | MADRILEENSE CHURROS

Breng het water met het zout aan de kook. Zet, zodra het water begint te koken, het vuur uit en voeg in één keer de bloem toe. Blijf roeren tot je een stevig deeg hebt dat van de zijanten van de pan loslaat. Doe het deeg in een stervormige deegspuit of churrera. De opening moet zo groot zijn als je duim dik is. Spuit 5 deegsliertjes op een stuk bakpapier en snijd ze op de gewenste lengte (maak niet alle churros in een keer, anders komt er een vel op en barsten ze open als ze in aanraking komen met de hete olie). Verhit de olie in een (frituur) pan tot 190 °C. Laat de eerste portie churros erin glijden en bak ze goudbruin. Haal ze met een schuimspaan uit de pan en laat ze goed uitlekken op keukenpapier. Frituur zo alle churros. ■

De droom van Charles Wijnen

Charles Wijnen (53) droomde er op de middelbare school al van om ooit zijn eigen wijnen te verbouwen, produceren en distribueren. Die droom is uitgekomen: hij maakt nu kwaliteitswijnen in een topgebied, de Montsant ten zuidwesten van Barcelona waar hij zijn eigen wijndomein heeft.

Gouden tip

'Een vriend van mijn kookclub die al een finca rustica had in de Montsant hoorde van m'n droom en gaf me de gouden tip om in de omgeving van Tarragona te gaan kijken. Daar kon ik toen de Mas Gran kopen, een prachtige wijnboerderij uit 1750 met 18 hectare oude wijnstokken die vanaf 1939 zijn geplant. Inmiddels heb ik 24 hectare aan wijnstokken staan.' Erg spannend was het voor Wijnen om eind 2006 zijn eerste flessen te bottelen. 'We hebben veel aandacht besteed aan het ontwikkelen van de flessen, kurken en etiketten. De oude eigenaar verkocht zijn druifjes aan de beroemde familie Torres en bottelde dus zelf niet. Dat moest ik vanaf nul opstarten. Maar ik werk vanuit een duidelijk devies: *Doe waar je goed in bent en besteed de rest zo veel mogelijk uit.* Ik werk samen met een vast loonbedrijf zodat we flexibel personeel kunnen inzetten. En de tanks die nodig zijn in de oogstperiode huur ik via een coöperatie, zodat de investeringen binnen de perken blijven.'

In de prijzen

Charles Wijnen ontwikkelt de wijnen niet zelf maar heeft een oenoloog in dienst en kocht ook 54 Franse wijnvaten waar inmiddels zijn eerste gran reserva's vandaan komen. Hij woont de helft van het jaar in Spanje en de overige maanden bij zijn vrouw en twee dochters in Nederland. In die periode verkoopt hij zijn wijnen in Nederland en in het buitenland. 'Ik doe dat nu nog zelf, maar zou ook dat graag uitbesteden. Je kunt nog zo'n lekkere wijn maken, maar wat als die tussen het enorme aanbod niet wordt opgemerkt? Het gaat gelukkig erg goed. Mijn wijn wordt inmiddels geschonken in De Librije van Jonnie en Thérèse Boer, ik verkoop nu in acht landen en ontving al tien prestigieuze internationale wijnprijzen.' Zijn volgende droom is het renoveren van de oude wijnboerderij. 'Ik probeer nu mensen te vinden die willen investeren in de renovatie van dat bijzondere pand. Ik wil er een agroturismo van maken met maximaal 16 grote kamers. Het landgoed ligt op circa 15 minuten van het vliegveld Reus en circa 25 minuten van de kust bij Tarragona. In een klein uur ben je in Barcelona. Ideaal kan het niet.' ■



Wat moet het heerlijk zijn om je dromen na te jagen en gewoon naar Spanje te vertrekken.

Veel Nederlanders wagen de sprong. Bijvoorbeeld Charles Wijnen die er - *what's in a name* - zijn eigen wijndomein heeft en eigen wijnen maakt.

