

**Romance**  
Samen helemaal wegdromen

**Jiba**



Samen op vakantie is...genieten van elkaar en van de omgeving. Maak een keuze uit één van de charmante vakantieverblijven in het thema 'Romance'.

Deze zijn altijd minimaal 4 sterren en zeer geschikt voor stellen.

Romance  
boek je p.p. vanaf  
**€435,-**

www.jiba.nl



# Op z'n Moors

In 711 veroverden de Moren Spanje en namen hun **traditionele kookmethodes** mee het land in. Ze verstopten vullingen in pasteitjes, regen stukken gemarineerd vlees aan spiesen, conserveerden voedsel in azijn, gebruikten gemalen noten als bindmiddel en kleurden hun gerechten met saffraan. De Spanjaarden raakten geboeid door de Arabische kooktechnieken en namen deze, in de bijna achthonderd jaar durende bezetting, beetje bij beetje over. Anno nu tref je in Spanje nog steeds een bulk aan gerechten met een Moors tintje.

TEKST EN RECEPTUUR: EMMELIEN SMIT

## Empanadillas de espinacas con pasas y piñones | Pasteitjes van spinazie met rozijnen en pijnboompitten



### Ingrediënten

Voor ca. 20 stuks

**Het deeg** 125 ml olijfolie | 125 ml warm water | snufje zout | 375 g bloem

Geen zin of tijd om zelf deeg te maken?

Gebruik dan bladerdeeg als alternatief.

**De vulling** 1½ el olijfolie | ¼ witte ui fijngesnipperd | 450 g verse spinazie gewassen, uitgelekt en fijngehakt | 4 ansjovisfilets uit blik uitgelekt en fijngehakt |

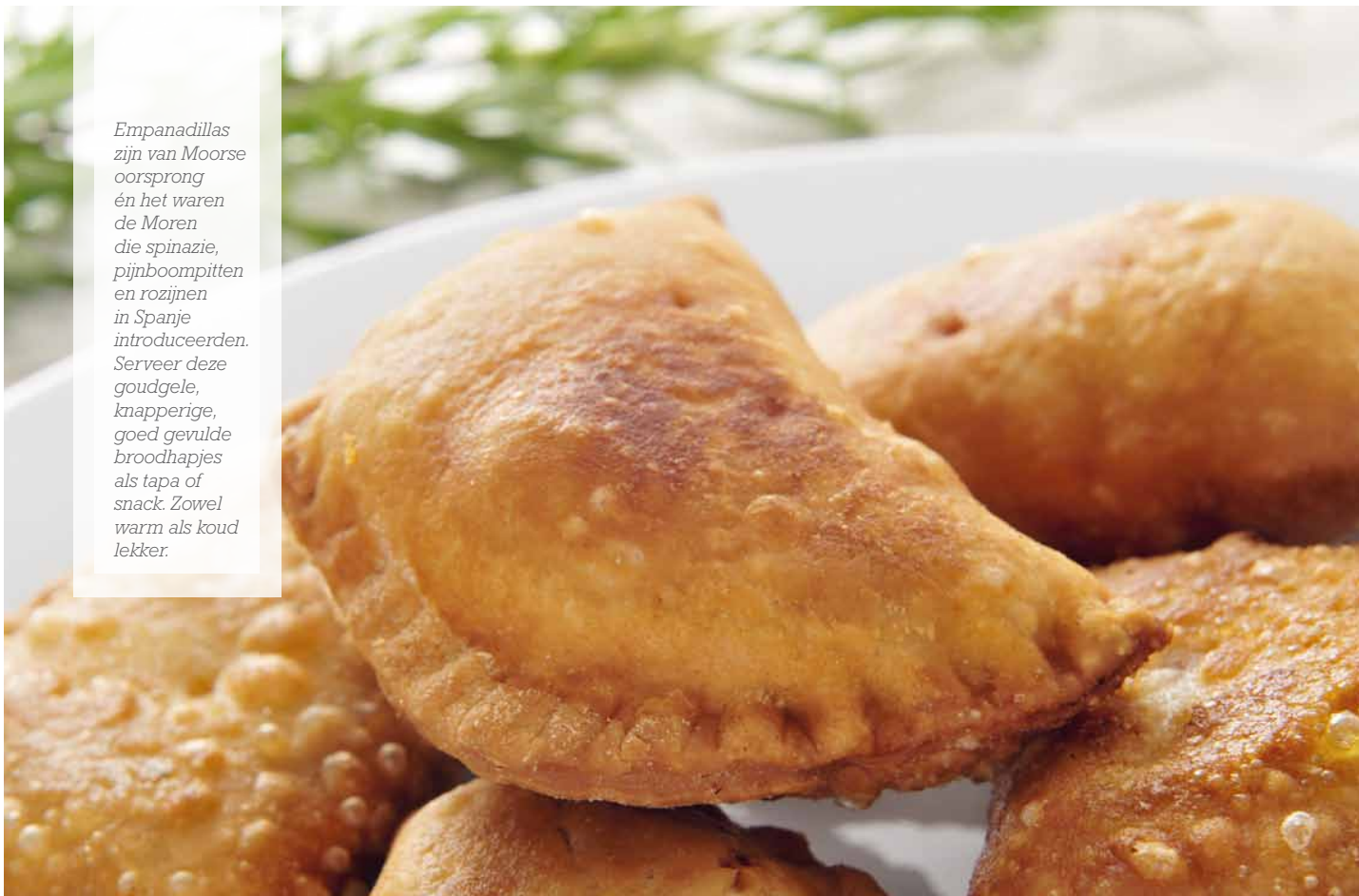
1 teentje knoflook fijngehakt | 40 g rozijnen geweekt in warm water, uitgelekt | 40 g pijnboompitten grof gehakt | peper en zout | 1 eidooier, losgeklopt

### Bereiding

Maak eerst het deeg. Meng olie, water en zout in een kom en voeg beetje bij beetje de bloem toe. Roer alles eerst met een vork en meng het daarna met je handen tot een zacht, glad en soepel deeg ontstaat. Verwerk het



Empanadillas zijn van Moorse oorsprong én het waren de Moren die spinazie, pijnboompitten en rozijnen in Spanje introduceerden. Serveer deze goudgele, knapperige, goed gevulde broodhapjes als tapa of snack. Zowel warm als koud lekker.



De Moren overgoten stukken gebakken gevogelte, wild of vlees met een kruidig olijfolie-azijnmengsel dat door zijn hoge zuurheidsgraad alle geniepige bacteriën lange tijd op grote afstand hield. Escabeche betekent 'zuur' in het Arabisch

deeg meteen of wikkel het in plasticfolie en laat het een dag op kamertemperatuur liggen. Maak dan de vulling. Verhit de olijfolie in een grote pan. Fruit de ui op laag vuur. Voeg de spinazie toe, roer goed en doe de deksel op de pan. Laat de spinazie op laag vuur slinken. Verwijder de deksel, zet het vuur hoger en laat het vocht verdampen. Doe de ansjovis en knoflook bij de spinazie en bak het mengsel kort. Haal de pan van het vuur en roer de rozijnen en pijnboompitten erdoor. Breng het mengsel op smaak met peper en zout en laat afkoelen. Verwarm ondertussen de oven voor op 180 °C. Verdeel het deeg in 4 tot 6 stukken. Rol elk stuk dun uit en steek er met een uitsteekvorm van 10 cm doorsnede rondjes

uit. Rol restjes opnieuw uit. Het is niet nodig om het werkvlak en de deegroller met bloem te bestuiven: door de olijfolie plakt het deeg niet. Schep steeds een eetlepel van de vulling in het midden van elk deeggrondje en bestrijk de randen met een beetje eidooier. Vouw de deegranden netjes op elkaar, zodat er een half maantje ontstaat. Druk de tanden van een vork in de randen - dan blijven ze beter dicht. Bestrijk de bovenkanten van de empanadillas met de rest van de losgeklopte eidooier. Bekleed een bakplaat met bakpapier en bestrijk hem heel licht met olijfolie. Bak de pasteitjes 30 minuten in de voorverwarmde oven, tot ze goudbruin zijn. Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen op een rooster.

## Sardines en escabeche | Sardines in het zuur

### Ingrediënten

Voor 4 personen

**De sardines** 16 sardines gefileerd, schoongemaakt en drooggedept | **bloem** | **olijfolie**

**De escabeche** 6 el olijfolie | 2 sjalotjes in dunne ringetjes | 1 teentje knoflook fijngehakt | 4 laurierblaadjes | 2 kruidnagels | 1 gedroogde chilipeper zonder zaadlijsten, in kleine stukjes gebroken | 1 tl mild paprikapoeder | ¼ tl komijnpoeder | peper en zout | 120 ml droge witte wijn | 120 ml wittewijnazijn

### Bereiding

Strooi wat bloem op een bord. Pak steeds een sardine bij zijn staart, wentel hem door de bloem en klop de overtollige bloem eraf. Verhit wat olijfolie in een koekenpan op middelmatig vuur en bak de sardines 2 minuten aan beide kanten. Haal ze voorzichtig uit de pan, laat ze op keukenpapier uitlekken en leg ze daarna om en om naast elkaar in een ondiepe schaal. Maak dan de marinade. Verhit de olijfolie in een pan en bak de sjalotjes en knoflook tot ze

zacht en doorschijnend zijn. Voeg de laurierblaadjes, kruidnagels, gedroogde chilipeper, het paprikapoeder en de komijn toe. Breng op smaak met zout en peper. Bak het mengsel nog 2 minuten. Roer regelmatig. Voeg de witte wijn en azijn toe. Breng het mengsel kort aan de kook en schenk het over de sardines: bedek de vis helemaal. Laat de sardines afkoelen en zet ze minimaal 12 uur en maximaal 3 dagen in de koelkast.





Delicioso



De Moren gebruikten handenvol fijngemalen noten om koude soepen mee te binden. Zoals deze amandelsoep - dé voorloper van de alom bekende gazpacho. Doe zoals de Moren deden en stamp de amandelen fijn in een vijzel.

## Ajo blanco | Koude amandelsoep met druiven

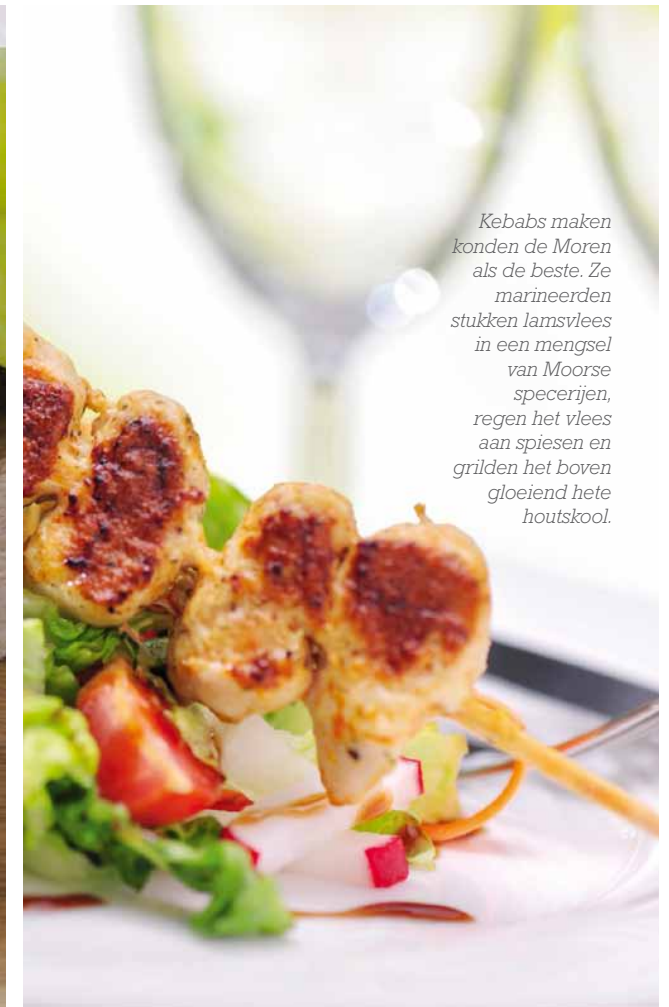
### Ingrediënten

Voor 4 personen

2 sneetjes oud witbrood | 150 g blanke amandelen | 2 teentjes knoflook in plakjes | snuf zout | 8 el olijfolie | 2 el sherryazijn | peper en zout | witte druiven gehalveerd en ontpit

### Bereiding

Verkruimel het brood in een kom, schenk er wat water bij en laat het brood ongeveer 5 minuten weken. Knijp het vocht eruit. Maal in een keukenmachine of blender de amandelen samen met de knoflook en een snuf zout heel fijn. Voeg het geweekte witbrood toe en meng tot een glad geheel. Giet de olie er geleidelijk in een dun straaltje bij en doe daarna de sherryazijn erbij. Voeg eventueel nog wat water toe. Breng op smaak met zout en peper en wrijf het mengsel door een fijne zeef. Schep de soep in borden en gaarneer met gehalveerde druiven.



Kebabs maken konden de Moren als de beste. Ze marineerden stukken lamsvlees in een mengsel van Moorse specerijen, regen het vlees aan spiesen en grillen het boven gloeiend hete houtskool.

## Pinchos morunos | Moorse spiesjes

### Ingrediënten

Voor 4 personen

500 g lams- of varkensvlees, in blokjes

Voor de marinade 1 tl mild paprikapoeder | 1 tl scherp paprikapoeder | 1 tl gemalen komijn | ½ tl gedroogde oregano | 2 el olijfolie | peper en zout

Extra 4 metalen vleesspiesen of satéstokjes week de satéstokjes voor gebruik in koud water om aanbranden te voorkomen | vloerbrood

### Bereiding

Leg het vlees in een grote mengkom, voeg de kruiden toe en meng alles goed. Voeg daarna de olijfolie toe en meng nog eens goed. Zorg ervoor dat het vlees aan alle kanten bedekt is met de marinade. Dek het af en zet het minimaal 2 uur in de koelkast, zodat de marinade goed in het vlees trekt. Schep het vlees uit de marinade en rijg het aan 4 vleesspiesen. Rooster de pinchos op de barbecue, of onder de hoogste grillstand in de oven, of in een gloeiend hete grillpan. Keer ze regelmatig om zodat het vlees mooi bruin wordt, maar nog steeds sappig en rosé. Strooi er wat peper en zout over en serveer met vloerbrood.

→

### Helado de azafrán Saffraanijs

#### Ingrediënten

Voor ca. 1 liter

300 ml volle melk |  
½ tl saffraandraadjes |  
4 eidooiers | 60 g suiker  
| 300 ml slagroom

#### Bereiding

Breng de melk met de saffraan langzaam tegen de kook aan. Haal de pan van het vuur en laat de saffraan 40 minuten trekken. Klop de eidooiers met de suiker romig en schuimig. Roer er beetje bij beetje de afgekoelde saffraanmelk door, tot een fluweelachtig, schitterend geel mengsel ontstaat. Giet het mengsel in een kom en klop het au bain-marie tot het begint te binden en een custard wordt die aan de achterkant van een pollepel blijft plakken. Laat de custard afkoelen. Klop de room tot yoghurtdikte en meng hem met de custard. Doe het mengsel in een ijsmachine en volg de gebruiksaanwijzing. Geen ijsmachine in huis? Doe het ijs dan in een afsluitbare plastic bak, zet het in de vriezer en roer met een vork elk halfuur de ijskristallen goed los tot het ijs stevig is. Zet het ijs een halfuur voor gebruik in de koelkast om het wat zachter te laten worden. ■

