

Spaanse picknick

Een warme, zonnige dag? Tijd voor een Spaanse picknick! Stop een picknickmand vol met zelfgemaakt Spaans lekkers – *montaditos*, *gazpacho*, *tinto de verano* – trommel familie en vrienden op en strijk neer op een mooi plekje in de natuur. Gegarandeerd *un día estupendo!*

TEKST: EMMELIEN SMIT



PITTIIG ÉN VERFRISSEND

Bij zomerse temperaturen hoort gazpacho. Pittig, dorstlessend, licht verteerbaar en bomvol vitamines. Gebruik alleen geurige, donkerrode, rijpe tomaten. Daar staat of valt gazpacho mee.

GAZPACHO ANDALUZ | KOUDE SPAANSE TOMATENSOEP

Breek het witbrood in stukjes en schenk er wat water op. | Laat ze weken, terwijl je de rest van de ingrediënten klaarmaakt. | Snijd het vel van de tomaten kruislings in, dompel ze een paar seconden in kokend water, schep ze eruit en trek de schil eraf. | Snijd de tomaten in vieren en verwijder het hart. | Doe de tomaten, komkommer, paprika, knoflook, het geweekte brood, olijfolie en witte wijnazijn in een keukenmachine en pureer het tot een glad geheel. | Wrijf de soep door een zeef. | Schenk er eventueel wat water of olie bij tot de soep de gewenste dikte heeft. | Breng op smaak met zout. | Dek af en zet de soep 2 uur in de koelkast. | Vervoer de *gazpacho* in een thermoskan en neem de garnituur in goed afsluitbare bakjes mee.

VOOR 4 PERSONEN

100 gr oud witbrood
zonder korst

1 kg rijpe tomaten
ontveld, in stukken

1 komkommer
geschild, in stukken

1 groene paprika
van zaden ontdaan
in stukken

1 teentje knoflook

50 ml olijfolie extra
virgine

2 el witte wijnazijn

zout

GARNITUUR

stukjes geroosterd

brood *croutons*

stukjes tomaat

stukjes paprika

stukjes witte ui



ALITAS DE POLLO AL AJO Y PIMENTÓN | KIPPENVLEUGELS IN KNOFLOOK EN SPAANS PAPRIKAOEDER

Verwarm de oven voor op 200 °C. | Doe de knoflook, het paprikapoeder en een snufje zout in een vijzel en stamp en wrijf tot een smeùige massa. | Voeg de olie toe en meng goed. | Wrijf de kippenvleugels in met het mengsel en laat ze een half uur marineren. | Leg de vleugels in een oven-schaal, schenk de overgebleven marinade eroverheen en bak ze in ongeveer 25 minuten mooi goudbruin en gaar. | Keer ze halverwege. | Laat de *alitas de pollo* buiten de oven afkoelen tot kamertemperatuur, bewaar ze afgedekt in de koelkast en neem ze in goed afsluitbare bakken mee. | Lekker met *papas arrugadas con mojo picón*.

VOOR 4 PERSONEN

20 kippenvleugels
6 teentjes knoflook, gepeld, fijngesneden
1 fl pimentón de la Vera dulce (zoet paprikapoeder)
10 el olijfolie
zout

KIP UIT HET VUISTJE
Neem de gebraden *alitas de pollo* koud mee en kluf ze heerlijk weg.

ZOUTE PAPAS

Doe zoals ze op de Canarische eilanden doen. Doop aardappeltjes met schil en zoutkorstje in een vurige rode-paprikasaus en smullen maar.



PAPAS ARRUGADAS CON MOJO PICÓN | GERIMPDELDE AARDAPPELTJES MET PIKANTE PAPRIKASAU

Was de aardappeltjes en doe ze in een pan. | Giet er zoveel water bij tot ze net onderstaan. | Voeg het zout toe, breng het water aan de kook en dek de pan af met een schone theedoek. | Kook de aardappeltjes gaar - laat ze niet te ver doorkoken. | Giet ze af en zet ze in de pan terug op het vuur tot er op de schil een laagje zout ontstaat. | Schud de aardappeltjes een paar keer om. | Laat afkoelen tot kamertemperatuur, bewaar afgedekt in de koelkast en neem mee in een goed afsluitbare bak.

VOOR 4 PERSONEN

1 kg kleine, vastkokende aardappeltjes, ongeschild
30 g grof zeezout

DE MOJO PICÓN

2 rode paprika's
3 teentjes knoflook
½-1 Spaans pepertje gedroogd zonder zaadjes
250 ml olijfolie extra vergine
1 fl witte wijnazijn
½ fl komijnpoeder
½ fl zout
snee oud witbrood

Voor de mojo picón

Doe alle ingrediënten (behalve het brood) in een kom en maak met een staafmixer een fijne puree. Geef de saus de gewenste dikte door er broodkruim of juist water bij te doen. Schep de saus in een potje.



ENSALADILLA RUSA | HUZAREN-SALADE SPAANSE STIJL

Meng in een schaal de aardappel, wortel, doperwtjes, eieren en tonijn en roer de mayonaise er goed door. | Voeg peper en zout naar smaak toe. | Garneer met de olijven en geroosterde paprika. | Bewaar afgedekt in de koelkast en neem in een goed afsluitbare bak mee.

SPAANSE STIJL
De bekende huzarensalade zoals je hem op veel plekken in Spanje kunt krijgen.

VOOR 4 PERSONEN

500 g aardappels en 1 wortel geschild, beetgaar, in blokjes | 100 g doperwtjes beetgaar | 2 eieren hardgekookt | 1 blikje tonijn in olijfolie | 100 ml mayonaise | groene olijven gevuld met ansjovis | geroosterde paprika in stukjes | peper en zout



ZONNIGE WIJN EN EENHAPS- BROODJES

TMONTADITOS | EENHAPSBROODJES

In Spanje kun je ze op elk uur van de dag eten: montaditos. Verse kleine witte broodjes belegd met allerlei lekkers. Montaditos met ham of kaas zijn de meest eenvoudige, klassieke varianten. Bak thuis in de oven genoeg **mini-pistoletjes** voor het hele gezelschap af. Laat ze afkoelen en wikkel ze in een schone theedoek. Neem in goed afsluitbare bakjes, **plakjes manchego-kaas** en **iberico-ham** mee. Beleg de montaditos ter plekke.

TINTO DE VERANO | SPAANS ZOMERWIJNTJE

Tinto de verano is hét Spaanse drankje voor warme zomerdagen en in een handomdraai gemaakt. Meng **1/2 liter citroenfrisdrank** met een **1/2 liter goedkope rode Spaanse wijn** en **1/2 citroen in schijfjes gesneden**. Vervoer de tinto de verano met een paar ijsklontjes in een thermoskan. ¡Salud!



Makkelijk mee te nemen gerechten, die je zo uit het vuistje of alleen met een vork of lepel kunt eten

EEN ZOETE AFSLUITER

Ook iets zoets mag bij een picknick niet ontbreken. In deze amandeltaart met sinaasappel proef je Spanje.



TARTA DE ALMENDRAS | AMANDELTAART

Verwarm de oven voor op 180 °C. | Beboter een ronde springvorm van 24 cm doorsnede en bestuif hem met bloem. | Smelt de boter en zet apart. | Klop met een mixer de suiker beetje bij beetje door de eidooiers tot een dik en lichtgeel mengsel. | Voeg sinaasappelrasp, sinaasappelsap en kaneel toe. | Klop het mengsel nog even door tot het luchtig en schuimig is. | Klop er dan de amandelen en bloem door. | Klop de eiwitten met een snufje zout tot zachte pieken | Strooi er 1 eetlepel suiker op en klop de eiwitten dan tot stijve pieken. | Spatel de afgekoelde boter door het beslag en spatel er dan voorzichtig een kwart van het eiwit door en daarna de rest van de eiwitten. | Schep het beslag in de taartvorm en draai de vorm rond om het beslag gelijkmatig te verdelen. | Bak de taart in ongeveer 30 minuten in het midden van de voorverwarmde oven. | Hij is gaar als een prikker, die je in het midden van de taart gestoken hebt, er schoon uitkomt. | Laat de taart afkoelen. | Verpak de tarta de almendras in huishoudfolie. | Hij blijft zo drie dagen goed. Maar grote kans dat er na de picknick geen kruimel meer over is. | Bestrooi de taart voor je hem aansnijdt met poedersuiker.

8 - 10 STUKKEN

110 g boter
125 g suiker
3 eieren *gesplitst (eiwit en eigeel van elkaar gescheiden)*
rasp van
1 sinaasappel
100 ml
sinaasappelsap,
gezeefd
1/2 tl kaneelpoeder
125 g rauwe blanke amandelen,
fijngemalen in een keukenmachine
70 g bloem, gezeefd
zout
1 el suiker