


4 september 2009

Tapa-avond Jong Nederland verzorgd door kookgilde

Qlivini

Gastkok: Arjan, Kees, Chris



Menu

Paella
Tortilla

Gehaktballetjes in tomatensaus
Garnalenpotje met knoflook
Gemarineerde kipdrumsticks
Spiesjes van varkensvlees

Aardappelsalade met tonijn en olijven
Rijstomeletjes

Tapenade

Paella

Ingrediënten;

- 4 kippen bouten
- 300gr risottorijst
- 1 chorizoworst
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 2 tomaten
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl kurkuma
- 7,5 dl kippenbouillon (van tablet)
- 100 gr. Garnalen
- zeevruchten
- 1 klein blikje doperwten
- ½ dl olijfolie
- peper, zout
- evt. wat paella kruiden



Bereiding;

Bestrooi de kippenbouten met peper en zout.

Bak de kip 15minuten in de olie bruin.

Haal de bouten uit de pan.

Bak de rijst in de achtergebleven olie tot de korrels glanzen.

Voeg de kleingesneden uien, de uitgeperste knoflook, de gesneden tomaten, en het paprikapoeder en de bouillon toe.

Breng het geheel aan de kook.

Leg na 10 minuten de kip erop en kook het geheel nog 15 minuten.

Schep de garnalen en de zeevruchten erdoor en laat de Paella goed warm worden.

Tortilla

Ingrediënten;

- 8 eieren
- 2 uien, grof gesnipperd
- 2 paprika's, in blokjes
- 500 gram tomaten, in blokjes
- 5 gekookte aardappeltjes, in blokjes
- 2 teentjes knoflook
- 200 gram chorizo of salami, in plakjes
- koffiemelk
- olijfolie
- zout
- zwarte peper



Bereiding;

Bak de uien en de paprika in olijfolie met de geperste knoflook tot de uien glazig worden.

Voeg de chorizo toe en bak deze ook even mee.

Voeg de tomaten toe en bak deze heel even mee.

Doe alles in een schaal en laat even wat afkoelen.

Klop ondertussen de eieren los met een scheutje koffiemelk, peper en zout.

Bak de aardappeltjes heel even in wat olijfolie en voeg hieraan het tomaten-paprikamengsel toe.

Voeg het ei toe en bak het geheel zonder roeren tot het gaar is.

Draai de omelet voorzichtig om met behulp van een deksel of bord.

Bak nu ook de andere kant even.

Gehaktballetjes in tomatensaus

Ingrediënten;

Benodigheden voor de gehaktballetjes:

- 500 gram gehakt
- 2 eieren
- beschuit of paneermeel
- 1 grote ui (in kleine stukjes snijden)
- 3 tenen knoflook
- nootmuskaat
- paprikapoeder
- 1 theelepeltje zout
- tijm



Benodigheden voor de tomatensaus:

- 1 ui
- 1/3 blikje vleesbouillon in een koffiekopje met warm water doen.
- 2 kleine tomaten (in blokjes snijden)

Bereiding;

Benodigheden voor de gehaktballetjes door elkaar mengen en er gehaktballetjes van draaien.

Olijfolie in de koekenpan doen.

De gehaktballetjes erin doen en bruin bakken op een hoog vuur.

Wanneer dit bijna gaar is, de ui, bouillon en tomaat erbij doen.

Daarna anderhalf wijnglas rode wijn erbij doen.

Tijm naar smaak toevoegen.

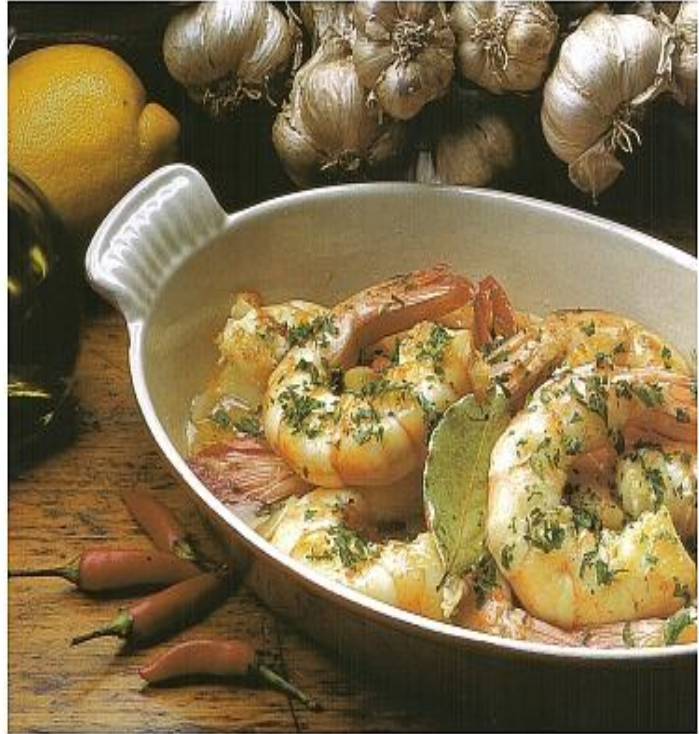
En als laatste nog 1 teentje geperste knoflook erbij doen.

Dit alles laten pruttelen tot het een sausje wordt.

Garnalenpotje met knoflook

Ingrediënten;

- 500 gram grote ongekookte garnalen (advies 200 gram per persoon)
- 1 rood pepertje
- 4 teentjes knoflook
- 3 theelepels olijfolie
- versgemalen zout en peper
- halve citroen of citroensap
- 2 theelepels gehakte peterselie



Bereiding;

Maak de garnalen schoon. Gebruik een scherp mes om de bovenkant in te snijden en de donkere ader te verwijderen. Hak het pepertje en schil de knoflooktenen.

Verhit de olijfolie in de wok. Voeg het pepertje en de geperste knoflook toe en verhit 30 seconden op hoog vuur. Voeg dan de garnalen toe en blijf 2 minuten roeren. Strooi er wat zout en peper op. Knijp er een beetje citroensap over uit. Doe alles in een schaalpje en strooi de peterselie erover.

Heerlijk met gewoon dampende witte rijst en met je handen eten.

Gemarineerde kipdrumsticks

Ingrediënten;

- 4 kipdrumsticks
- 4 tenen knoflook
- 6 takjes tijm (per stuk ± 5 cm)
- 3 takjes rozemarijn (per stuk ± 10 cm)
- 10 sprietjes bieslook (elk sprietje ± 10 cm)
- 1 takje citroenmelisse (± 10 cm)
- sap van één citroen
- 50 tot 75 ml olijfolie
- wat zout en peper



Vorbereiding;

- 10 minuten voorbereiden
- 30 minuten bereiden
- 6 uur of meer marinieren

Bereiding;

Maak de tenen knoflook schoon en snij ze fijn. Was de kruiden af en snij de kruiden zeer fijn. Maak een marinade door de fijn gesneden knoflook en de fijn gesneden kruiden met het sap van de citroen en de olijfolie te mengen. Roer het geheel goed door en voeg naar smaak zout en peper toe.

Houd ongeveer een half kopje marinade achter.

Giet de marinade in een grote plastic zak en doe de drumsticks eveneens in deze plastic zak. Maak de zak dicht en laat de drumsticks marinieren (minimaal 1 uur).

Haal de drumsticks uit de marinade en grilleer de drumsticks op de barbecue of grillplaat (ongeveer 30 minuten). Serveer de drumsticks met het halve kopje marinade en een takje rozemarijn

Spiesjes van varkensvlees

Ingrediënten;

- 800 gr. varkensvlees
- 2 kleine tomaten
- 1 groene paprika
- 1 kopje olijfolie
- 1/2 kopje azijn
- zout
- oregano
- 4 spiesen van 20 cm.
- 1 citroen
- Bakplaat of barbecue



Bereiding;

Snij het vlees in vierkante blokken van 3 bij 3 cm. Vierendeel de tomaten. Snijd de paprika in stukken zodat er 8 stukken ontstaan.

Doe nu steeds achtereenvolgens een stuk vlees, stuk tomaat, stuk vlees, stukje paprika aan de spiesen. Tot ze vol zijn.

Meng in een kommetje de olie met de azijn. Strooi zout over de vleesspies en smeer ze met een kwastje in met het olie/azijn mengsel.

Bak de spiesen op een hete plaat of barbecue. Keer ze geregeld en smeer regelmatig wat van het olie/azijn mengsel op de spiesen. Zo wordt het vlees lekker mals en lekker van smaak. Als de vleesspies rondom bruin en van binnen gaar zijn haal je ze van de plaat en strooi je er wat oregano over.

Tot slot een beetje citroensap op de spies sprenkelen.

Aardappelsalade met tonijn

Ingrediënten;

- 1 kg kleine, vastkokende aardappelen (bijv. Roseval)
- 2 hardgekookte eieren
- 1 kleine rode ui
- 3 stevige pomodori-tomaten
- 2 blikjes tonijn op olie
- 1 rode Spaanse peper
- 5 eetlepels milde olijfolie
- 125 ml crème fraîche
- 2 eetlepels citroensap
- Zout
- (versgemalen) zwarte peper
- Kropsla of Romeinse sla
- 2 eetlepels fijngesneden bieslook (eventueel)



Bereiding;

Boen de aardappelen schoon, prik ze in en kook ze in de schil in 20 minuten gaar in water met wat zout.

Laat ze afkoelen en snijd ze in niet te dunne plakken of parten.

Snijd de eieren in parten. Pel de ui en snijd hem in ringen. Snijd de tomaten in parten en de olijven in plakjes.

Laat de tonijn uitlekken en breek de vis in niet te kleine stukken.

Verwijder de zaden van de peper en snijd het vruchtvlees in dunne reepjes.

Afwerking: Doe alles over in een grote schaal.

Meng de olie met crème fraîche en citroensap.

Schep de dressing voorzichtig door de aardappelsalade.

Breng de salade op smaak met zout en peper.

Serveer de salade per portie op een mooi slablad en garneer eventueel met bieslook.

Rijstomeletjes

Ingrediënten;

- 2 eetl olijfolie
- 100 gr gekookte witte rijst
- 1 aardappel, geraspt
- 4 lenteuitjes, in dunne ringetjes
- 1 teentje knoflook, geperst
- 1 eetl verse peterselie, fijngehakt
- 3 eieren, geklopt
- zout en versgemalen peper



Bereiding;

Verhit de helft van de olijfolie in een koekenpan en bak daarin de rijst, aardappel, lente-
ui en knoflook op een hoog vuur in 3 minuten goudbruin.

Stort het mengsel in een kom en meng het goed met peterselie, ei en royaal zout en
peper.

Verhit de rest van de olijfolie in de koekenpan en schep hier grote lepels van het
rijstmengsel in: er moet genoeg ruimte zijn om de omeletjes heen en weer te schuiven.
Bak ze 1-2 minuten per kant.

Laat de omeletjes op keukenpapier uitlekken en houd ze warm terwijl je de rest bakt.
Dien warm op.

Tapenade

Ingrediënten;

- 350 gram zwarte olijven zonder pit
- 30 gram ansjovisfilets
- 25 gram kappertjes, uitgelekt en drooggedept
- 1 teentje knoflook
- 1 theelepel mosterd
- 2 eetlepels fijngehakte basilicum
- ½ deciliter olijfolie
- vers gemalen peper



Vorbereiding;

- **EXTRA NODIG:** keukenmachine of blender

Bereiding;

Pureer de olijven, ansjovis, kappertjes, knoflook, mosterd en basilicum in de keukenmachine. Het mengsel mag nog een beetje grof zijn. Schenk de olie er in een dun straaltje bij. Breng op smaak met peper. De tapenade kan onder olie 1 week in de koelkast bewaard worden.

Erg lekker met stokbrood met olijfolie en knoflook of stokbrood met alioli.