

# Tapas

Vi starter med tilbehøret – Aioli – og laver den nemme variant:

Tre store spiseskefulde mayo (Helmanns e.l) blandes med to pressede fed hvidløg og lidt safran (kan undlades). Lave denne først da den har godt af at trække lidt. Rør i den jævnlgt undervejs mens den trækker.

Grønne asparges og seranoskinke:

Vikl seranoskinke tæt om den grønne asparges (fjern den træede ende på aspargesen først). Placeres i et ovnfast fad og overhældes med lidt olivenolie. Lige nok til at aspargesen bliver olieret, når du vender dem rundt i olien. Krydder med friskkværnet groft peber. I ovnen ved 220 grader i 10 minutter.

Patatas Bravas:

På panden med en masse olivenolie og 1-2 tørrede chilier. Lad olie og chili varme igennem ved middelvarme i et par minutter. Tilsæt derefter kartofler i tern (størrelse som en lille terning). Lad dem stege, stadig ved middelvarme, til de er ristede brune og møre. Det tager ca. en halv time, så længe der kun er et lag på panden, vend jævnlgt. Når kartoflerne er møre og brune kaster du en spiseskefuld paprika på panden og vender rundt i et minutstid. Hakket bredbladet persille tilsættes lige inden du tager retten af panden.

Gambas med hvidløg og chilli:

Pres et hvidløg og hak lidt rød chilli. Kast det på en pande med olivenolie. Kast derefter kæmpe rejer (helst ukogte) på samme pande. Lynsteg rejerne dvs. til de bliver røde og absolut ikke længere tid. 10 sek. før du tager rejerne af panden vendes hele molevitten med hakket bredbladet persille.

Alle tre retter serveres varme og dyppes i aioli'en.

Padrones Peber:

Varm to spiseskefuld olivenolie på en pande. Tilsæt peber og steg indtil skindet får blister og frugtkødet bliver blødt og falder sammen (4 min.). Tag af panden og drys flade salt over. Serveres varme.

Drik rigeligt med Cava Ivette, Sisquera Blanco eller kølig Tinto 6 Mese til det hele.

*Alle ingredienser kan fås nede hos Palle i SuperBrugsen ;o)*