

TAPAS RECEPTEN



Pimientos de Padrón

Ingrediënten:

- Padrón pepers
- Olijfolie
- Zeezout

Bereiding

Verhit olijfolie in een pan.
Bak de Padrón pepers tot ze blaren en verkleuren.
Bestrooi met zeezout en serveer als hapje.

HEERLIJK SPAANS

Patatas Bravas

Ingrediënten:

- Aardappelen
- Olijfolie
- Zout
- Paprikapoeder
- Pikante saus (bijv. bravas saus of alioli)

Bereiding:

Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes.
Bak de aardappelblokjes in olijfolie tot ze goudbruin en knapperig zijn.
Bestrooi met zout en paprikapoeder.
Serveer met een schep pikante saus eroverheen.



GET MORE

tapas



Chorizo al Vino

Ingrediënten

- Chorizo worstjes
- Rode wijn
- Laurierblad
- Peperkorrels

Bereiding

Snijd chorizo in stukken.
Bak de chorizo kort in een pan.
Voeg rode wijn, laurierblad en peperkorrels toe.
Laat sudderen tot de wijn is verminderd.
Serveer warm.



**TAPAS KLEINE
HAPJES OM SAMEN
VAN TE GENIETEN**

Tortilla Española

Ingrediënten

- Aardappelen
- Ui
- Eieren
- Olijfolie
- Zout

Bereiding

Snijd aardappelen en uien in dunne plakjes.
Bak ze samen in olijfolie tot ze zacht zijn.
Klop eieren los en meng met aardappelen en uien.
Giet het mengsel in een pan en bak tot de onderkant is gestold.
Draai de tortilla om en bak de andere kant.
Snijd in punten en serveer.

