

Tapas **Z** på 20 minutter



Den succesfulde kogebogsforfatter Rosa Sala Burgaya giver inspiration til nemme og lækre tapas fra det spanske køkken



TapaZ

TapaZ Oliven med mandel



TapaZ Grillede artiskokker i solsikkeolie



TapaZ Baby hvidløg med chili



Tapas er en andalusisk skik fra 1800-tallet, hvor man serverede en snack i form af brød, skinke eller pølse på toppen af vinglasset.

OLIVEN BRUSCHETTA

Smør Bruschettaen med TapaZ Sort Oliventapenade. Smør en skive parma- eller seranoskinke med TapaZ Dippenade med Valnød, Honning og Castelmagno. Læg en TapaZ grillet artiskok ovenpå skinken og rul den sammen. Anret skinken på Bruschettaen og dekorér med frisk rucolasalat og en TapaZ økologisk dadel.



CATALANSK MUSIK

2 poser TapaZ Økologiske Figner
2 poser TapaZ Roasted and Salted Mandler
2 poser TapaZ Økologiske Abrikoser
1 dåse Heavenly Nutz ell. Vitality Nutz
sød Sherry eller anden god dessertvin

Musik er er en ægte catalansk dessert.

Anret portionstallerkener med de forskellige tørrede frugter hver for sig. Stil et flot glas med hedvin i midten.



SVAMPESNACKS

2 dl vand
1 dl rørsukker
1 glas TapaZ Grillede svampe i solsikkeolie

Afdryp svampene. Kom vand og sukker i en lille kasserolle og kog det til sukkeret er smeltet.

Tilsæt halvdelen af svampene og lad dem koge i tre-fire minutter. Tag svampene op og læg dem på sugende papir. Kom resten af svampene i vandet, kog igen i 3-4 min. og lad dem tørre på sugende papir. De tørrede svampe er gode som snack, i salater og som tilbehør til kød og ost.

Pynt evt. med bredbladet persille og stjerneanis.



REJER I HVIDLØG OG CHILI

12 store tigerrejer (rå eller forkogte)
3 - 4 store fed hvidløg
2- 3 små, tørrede chilipebre
SpiZe Kværn Middelhavssalt
SpiZe Kværn Sort Peber
TapaZ Olivenolie
saft fra 1 lime

Pil rejerne og fjern tarmen. Tør dem og krydr med salt og lidt peber. Skær hvidløgene i skiver. Hak chilien. Varm olien op på en stegepande og sauté hvidløgene heri. Panden skal være god varm, men uden at hvidløgene må branke. Kom herefter rejer og chili på panden. Rejerne er færdige efter ca. 2 min, når kødet er lyserødt. Er rejerne forkogte, kræver de endnu mindre tid. Tag panden af blusset, hæld med det samme limesaft over rejerne og ryst panden, så saften binder sig med olivenolien til en tykkere sauce. Pynt med limebåde og røde chili.

TapaZ

ALLIOLI NEGAT

2 store fed hvidløg
SpiZe Kværn Middelhavssalt
5 – 6 spsk. TapaZ Olivenolie
bladene fra 1 stilk bredbladet persille

Denne egnesspecialitet stammer fra området omkring Catalonien i det nordøstlige Spanien. Det er en variant til Allioli, som kaldes for "den ødelagte Allioli", da olien ikke bindes til en tyk creme.

Skær hvidløgene i skiver og kom dem i en god rummelig morter. Tilsæt et drys salt og knus rigtig fint. Skyl og tør persillen og knus igen fint. Kom til sidst olivenolie i. Olien skal ikke piskes, men blot hældes ovenpå. Allioli Negat er en rigtig god marinade til al slags fisk og kød. Den hældes på, mens kødet stadig er rygende varmt.

TapaZ Økologiske Kalamata og Chalkidiki oliven

ROMESCO SAUCE

1 glas TapaZ Grillet Peberfrugt i solsikkeolie
3 store fed hvidløg
10-12 stk. afdrøppede TapaZ Soltørrede tomater i solsikkeolie
12 TapaZ Roasted and Salted Mandler
1 spsk. rød- eller hvidvinseddike (ikke Balsamico)
1 dl TapaZ Olivenolie
1 drys sukker
1 frisk rød chili
2 spsk. citronsaft
SpiZe Kværn Sort Peber
SpiZe Kværn Middelhavssalt

Romesco sauce er en catalansk specialitet fra Tarragona området. Sauce er nem at lave og smager fantastisk som dip, og særlig til grillet fisk, kød samt grøntsager. Styrken reguleres ved at tilsætte mere eller mindre chili.

Afdrøp peberfrugterne.
Blend alle ingredienser - undtagen olivenolien.
Tilsæt til sidst olivenolien i en tynd stråle, imens maskinen kører. Hæld sauce i en skål og server.

ÆBLE/RUCOLA BRUCHETTA

Smør Bruchetta med TapaZ
Dippenade med Rucola, Parmigiano
og Balsamico. Pynt med
Heavenly Nutz og en skive æble.






Tapas serveres i små skåle og fade midt på bordet, så gæsterne selv kan tage til deres tallerken og hermed smage lidt fra hver ret.


DESSERTKUGLER

1 dåse Simply Nutz Oven Roasted and Salted Pistachios
Chokoladeis
1 dl TapaZ Olivenolie
SpiZe Kværn Middelhavssalt
en håndfuld rosmarinblade

Læg rosmarinbladene i et glas, der tåler varme, og hæld olien over. Sæt skålen over et vandbad og lad det simre i ca. 10 min. Køl af. Knus nødderne i en morter. Lav kugler af is ved hjælp af en lille hulske. Rul hver kugle i pistacie og anret dem i høje glas. Drys ekstra pistacienødder på og stænk lidt rosmarinolie og salt på toppen af hver iskugle.



Tapaz Borettane Løg i Balsamico



Tapaz Grillet peberfrugt i solsikkeolie



Tapaz Wasabi Mandler

LAMMEKOTELETTER MED ALLIOLI NEGAT

8 lammekoteletter
SpiZe Kværn Middelhavssalt
TapaZ Olivenolie

Krydr kødet godt med salt og pensl med olivenolie. Steg lammekoteletterne på hver side til de er godt gyldne. Fjern koteletterne fra varmen og hæld lidt Allioli Negat over. Server kødet sammen med Romesco sauce og brød. Opskriften kan tilberedes med andre typer kød, eks. svinekoteletter, kanin- eller oksesteak.



TapaZ Borettane lög i Balsamico



TapaZ Soltørrede tomater i solsikkeolie



TapaZ Oliven med mandel

TOMATBRUCHETTA

Smør TapaZ Bruchetta med TapaZ Dippenade med Tomater, Basilikum og Ricotta. Pynt med en TapaZ Soltørret tomat i solsikkeolie og en skive fåreost.



ESCALIVADA-SALAT

1 aubergine
1 glas TapaZ Grillet peberfrugt i solsikkeolie
1 bøftomat
Spize Kværn Middelhavssalt
1 spsk. alm. rødvinseddike
4 spsk. TapaZ Olivenolie
½ - 1 vaniljestang
1 glas TapaZ Oliven med mandel eller hvidløg
evt. et drys friske krydderurter
fx, persille, kørvel ell. timian

Skær auberginen i lange, tykke skiver. Kom salt på og lad skiverne trække ½ time. Pensl med olie og steg skiverne på en pande. Vend dem jævnligt til de er gyldne og sprøde. Pas på, at de ikke branker. Skær dem til sidst i strimler. Skær peberfrugterne i strimler og læg dem sammen med auberginerne på et fad. Skær tomaten i små stykker, læg den ovenpå

peberfrugt og aubergine og krydr godt med salt. Stænk med lidt eddike.

Skrab kornene af vaniljestangen og bland dem i olien. Hæld til sidst olien over fadet og pynt med de afdrippede oliven.

Tips: Auberginen er bedst, når den er fast, glat, skinnende og har et grønt skær i enden. Når man banker på den, skal det give en hul lyd.

MARINERET KYLLINGESPYD

300 g kyllinge-inderfilet
3-4 spsk. citronsaft
SpiZe Kværn Middelhavssalt
SpiZe Kværn Sort Peber
SpiZe Kværn Muskatnød
5 spsk. TapaZ Olivenolie

Krydr kødet med salt og lidt peber.
Bland alle ingredienser til marinade i en skål.
Vend kødet i marinaden og lad det trække
i mindst ½ time. Smør træspyddene
med olivenolie, stik dem i kødet og
steg kødet på en pande til det er
gyldent på begge sider.
Anret med TapaZ Grillede
svampe i solsikkeolie.

TapaZ

Tapaskulturen er social og uformel. I Spanien spises retterne derfor med fingrene, stående ved tapasbaren.

TapaZ Grillede artiskokker i solsikkeolie

TapaZ BBQ Smoked Mandler



GRAELLADA DE PEIX

8 store rejer, gerne med skal og hoved
4 jomfruummere med skal og hoved
4 havtaskekoteletter, eller anden fast fisk, som fx multe, laks eller tun
2 store, istandgjorte blæksprutter
SpiZe Kværn Middelhavssalt
SpiZe Kværn Sort Peber
2 fed hvidløg
1 citron
TapaZ Olivenolie
en portion fisketapenade
en portion Romesco sauce

Krydr rejer og jomfruummere med salt og lidt peber. Salten gnides godt i med hænderne. Halver blæksprutterne på langs. Rids indersiden med en skarp kniv diagonalt på to leder, så blæksprutterne ikke bøjer sig, når de steges. Krydr blæksprutter og fisken med salt. Pensl panden med olivenolie og steg fisken ved høj varme til kødet bliver hvidt og overfladen let gylden. Stænk med olivenolie under stegningen. Rejer og jomfruummere steges sammen med fisken ca. et minut på hver side. Til sidst steges blæksprutterne ved kraftig varme, indtil de får en klar hvid farve og en let brun overflade. Stænk med olie, når blæksprutterne vendes. Læg blæksprutterne på et fad og overhæld dem, mens de stadig er rygende varme, med en stråle olivenolie, fint hakkede hvidløg og citronsaft. Server fisk, blæksprutter, jomfruummere og rejer sammen med Romesco sauce (se opskriften på side 4)

TapaZ



FISKETAPENADE

1 dåse TapaZ tun i olie
1 glas TapaZ Sort Olivenolienade
1/2 dl TapaZ Olivenolie
1 spsk. citronsaft
SpiZe Kværn Sort Peber
SpiZe Kværn Middelhavssalt
evt. frisk timian

Afdryp tunen. Bland alle ingredienser sammen til en pure.

Denne sauce er god til al slags fisk, til skaldyr og som grøntsagsdip.

TapaZ Borettane løg i Balsamico

TapaZ Grillede artiskokker i solsikkeolie



Prøv at tilberede dine tapas på grillen. Tapas egner sig fortræffeligt til sommerhygge på terrassen.

TapaZ Oliven med Jalapeño



TapaZ Soltørrede tomater i solsikkeolie



ÆBLE MED PATÉ

TapaZ Dippenade med Valnød, Honning og Castelmagno
Blåskimmelost
TapaZ Olivenolie
søde, røde æbler
mynteblade

Skær æblet i hele ringe og bevar skindet. Halvér ringene og fjern forsigtigt kernehuset. Smør den ene halvdel med Dippenade og den anden med blåskimmelost. Læg forsigtigt de to halvdele sammen og anret dem på en tallerken med mynteblade og stænk af olivenolie.



CROSTINI MED LUFTTØRRET SKINKE OG GORGONZOLA

Anret TapaZ Dippenade med Valnød, Honning og Castelmagno sammen med en skive lufttørret skinke og Gorgonzola.



JORDBÆRGAZPACHO

Grøntsagsgazpacho er en af de mest kendte spanske retter i dag, men oprindeligt lavede man gazpacho af både fisk, kød og frugter. I denne gazpacho er der en god balance mellem det søde, det salte og det syrlige.

1 løg
½ rød peberfrugt
½ grøn peberfrugt
4 fed hvidløg
2 - 3 modne tomater
350 g jordbær, kirsebær ell. vandmelon
3 dl mørk druesaft
1 tsk. SpiZe Kværn Middelhavssalt
2 spsk. sherryeddike
1 dl TapaZ Olivenolie
evt. TapaZ Ciabatta
Crouton Garlic & Basil

Skær løget i fire dele. Bring vand i kog i en lille kasserolle. Hav en skål med koldt vand klar. Kom løg og hvidløg ned i det kogende vand, lad dem ligge et øjeblik og tag dem op. Kom herefter hvidløg og løg ned i det kolde vand. Gentag processen tre gange for at tage skarpheden af løgene. Blend alle ingredienser - undtagen olie og eddike. Mens blenderen kører, tilsættes eddike og olie i en tynd stråle. Smag til med salt indtil Gazpacho'en ikke længere er sød.

Gazpacho serveres iskold i en vinkaraffel eller i små glas, så man kan se den smukke koralfarve. Server evt. croutoner til. Gazpacho'en kan også bruges som velkomstdrink.

Simply NutZ

Crostini med oliventapenade

TapaZ

CROSTINI MED OLIVENTAPENADE

½ pakke flødeost
1½ dl piskefløde
1 glas SpiZe Sort Oliventapenade
1 glas ørredrogn
1 pakke TapaZ Crostini

Pisk fløden til skum og bland forsigtigt flødeosten i. Konsistensen skal være cremet. Smør et tykt lag af blandingen på den ene halvdel af Crostininien, og smør et tykt lag oliventapenade på den anden. Dekorer med en stribe ørredrogn på midten.

TapaZ Grillede svampe i solsikkeolie



TapaZ Økologiske Kalamata oliven



Tapenadeolie



TAPENADEOLIE

TapaZ Olivenolie
2 tsk. TapaZ Sort Oliventapenade
½ tsk. reven citronskræl

Riv citronskræl på et fint rivejern og bland det med olivenolie og oliventapenade.

LUFTTØRRET SKINKE MED TAPENADEOLIE

4 – 8 skiver lufttørret skinke (Serrano, Parma eller Bressaola)
4 – 5 spsk. Tapenadeolie
en god fåreost (fx manchego eller peccorino)
lidt rucola

Anret skinkestykkerne på et fad, uden at de overlapper hinanden. Riv flager af ostene over skinken med et rivejern og pynt med rucola. Lige inden servering hældes tapenade-olien over anretningen med rund hånd.

Med tapas kan du blande smagsvarianter på helt nye måder. Du kan derfor sagtens servere surt og stærkt sammen med sødt.





TapaZ er en serie velsmagende specialiteter fra det sydlandske køkken, som egner sig fortrinligt til retter, hvor smagen gerne må være både spændende og autentisk.

De originale delikatesser fra TapaZ er af høj kvalitet, og kan anvendes både som tilbehør og som spændende ingrediens i madlavningen.

Med TapaZ er det hurtigt og nemt at servere udsøgte snacks og lækre menuer.



TapaZ