

- De leukste tapas recepten vind u hier, plus een heleboel links naar andere websites!

Gambas al Pil Pil



- **Gambas al Pil Pil voor 4-6 personen**

Ingrediënten

1 kg verse middelgrote gambas - 1/2 theelepl zout - 50 gram boter - 80 ml olijfolie - 3 tenen knoflook-1/4 theelepel chilipoeder- 1/2 theelpel paprikapoeder.

Bereidingswijze:

Doe de gambas en het zout in een kom meng deze en zet ze 30 minuten weg in de koelkast.

Verwarm de olie in een vuurvaste schaal op matig vuur. Zodra de boter begint te schuimen, bak je knoflook en chili goudbruin. Voeg de gambas toe en bak ze 3-6 minuten totdat ze krullen en van kleur veranderen.

Bestrooi ze met paprikapoeder en serveer ze warm met rijst en een schijfje citroen.

Croquetas de chorizo



- **Croquetas de chorizo - Kroketjes van chorizo**

Ingrediënten

250 gr chorizo (in dunne plakjes) - 3 eieren - 2 el boter - 3 el bloem - 3,75 dl melk - peper - zout - nootmuskaat - 100 gr paneermeel - olijfolie om mee te frituren

Bereiding

Snijd de chorizo in dunne reepjes en haal deze door 1 ei en 1 eidooier, laat de boter smelten roer de bloem hierdoor en laat het goudgeel worden. Voeg de melk toe en kook het geheel 1 keer. Laat het geheel afkoelen en indikken tot bechamel saus. Voeg de ham toe en breng op smaak met kruiden. Klop het resterende ei en eiwit op. Maak kroketten van het vleesmengsel en rol deze door de bloem, ei en paneermeel en frituur ze in olijfolie. Even uitlekken en direct opdienen.

Espárragos con gambas



-
- **Espárragos con gambas - Asperges met gambas**

Ingrediënten

1 pond rauwe gambas - 1 tl grof zeezout - 0,5 kop olijfolie - 10 tenen knoflook (in plakjes) - 2 gedroogde spaanse pepertjes - 250 gr. groene asperges (schoongemaakt en in stukjes gesneden) - sap van verse citroen - citroenpartjes - 2 el, peterselie (fijnggehakt)

Bereiding

Vermeng de garnalen met het zout en laat dit even intrekken. Verhit de olijfolie in een cazuela en voeg de knoflook en gedroogde peper toe. voeg de asperges toe en laat dit gedurende 2 minuten bakken. Voeg daarna de garnalen toe en laat deze 2 minuten meebakken. Let op dat de garnalen en asperges niet te gaar worden. Besprenkel met citroensap en betrooi met de peterselie. Garneren met citroenpartjes. Direct serveren. Lekker met vers brood.

Chipirones a la plancha



-
- **Chipirones a la plancha - Kleine inktvisjes van de hete plaat**

Ingrediënten

500 gr. kleine inktvisjes (chipirones) - olijfolie - citroen (in partjes) - 4 teentjes

knoflook (fijngehakt) - peterselie (gehakt) - zout

Bereiding

Doe de inktvisjes in een schaal en besprenkel ze rijkelijk met de olijfolie. Voeg de in kleine stukjes gesneden citroen toe. Stooi de helft van de gehakte knoflook erover en laat dit gedurende een paar uur goed marineren. Maak de plaat op een hoog vuur heet. Bak de visjes snel rondom bruin. Doe ze in kleine schaaltjes, bestrooi met de resterende knoflook en (grof) zout. Sprenkel er olijfolie over en strooi er tot slot wat peterselie over.

Morcilla con Manzana



-
- **Morcilla con Manzana - Bloedworst met appel**

Ingrediënten

100 gr. morcilla (bloedworst) - 1 appel - olie om in te bakken - 1 dl cider

Bereiding

Snijd de morcilla in plakjes en de appel in dunne partjes. Zet een pan op het vuur en bak de appeltjes aan in de olie tot ze mooi goudbruin zijn. Blus dit af met de cider en laat het geheel even koken. Voeg tot slot de bloedworst toe en serveer in een cazuela.

Caracoles



-
- **Caracoles - Spaanse slakken**

Ingrediënten

00 gr gekookte en uitgelekte wijngaardslakken - 150 gr jamón serrano in reepjes - 3 grote ontvelde, ontpitte en in stukken gesneden tomaten - 2 gesnipperde uien - 30 (in de keukenmachine) fijngehakte amandelen - 4 gesnipperde knoflooktenen - 1 laurierblaadje - 1 eetlepel paprikapoeder (piment d'Espelette) - 1 gewassen en

gedroogde Spaanse peper - 1 plukje saffraan - olijfolie - zout - fijngeknipte peterselie

Bereiding

Verwarm olijfolie in een ondiepe pan en fruit de ui, de knoflook, de laurier, de Spaanse peper en de tomaat hierin 20 minuten. Strooi er wat zout over, voeg het paprikapoeder en de serranoham toe en bak 5 minuten mee.

Voeg dan de slakken en de amandelen toe en laat op zacht vuur nog 10 minuten sudderen.

Doe het mengsel over in een grote, voorverwarmde schaal, leg het pepertje en het laurierblaadje in het midden bovenop en strooi er royaal peterselie over. Serveer met stokbrood.

Almejas a la marinera



- **Almejas a la marinera - Mosselen in witte wijn**

Ingrediënten

500 gr mosselen - 100 gr gehakte ui - 3 fijngehakte tenen knoflook - 2 eetlepels olijfolie - 1 eetlepel bloem - 1 eetlepel Spaanse paprika - 1 eetlepel fijngehakte peterselie - 180 ml witte wijn (medium dry) - 60 ml water - 1 laurierblad - zout, peper - 1 kleine, heel fijngehakte gedroogde rode chilipeper zonder zaadjes

Bereiding

Verhit de olie en fruit de ui en de knoflook. Voeg de mosselen toe en bak ze tot ze opengaan. Doe de bloem, de paprika, de wijn, het water, het laurierblad en de chilipeper in de pan en roer alles goed door elkaar. Doe er dan de peterselie bij en laat het geheel 2-3 minuten koken. Serveer de mosselen in een schaal van aardewerk.

Calamares rellenos

- **Calamares rellenos - Gevulde inktvis**

Ingrediënten

8 middelgrote pijlinktvis, schoongemaakt - 10 eetlepels olijfolie - 1 grote Spaanse ui, fijngesnipperd - 2 knoflooktenen, fijngehakt - 2 laurierblaadjes - 200 ml fino-sherry - 1 grote bos verse bladpeterselie, grofgehakt - 2 hardgekookte eieren, geprakt - 50 ml water - zeezout en zwarte peper

Bereiding

Verhit in een koekenpan de helft van de olijfolie boven een matig vuur en fruit de ui goudbruin. Voeg de fijngehakte knoflook en de laurierblaadjes toe en laat die 5

minuten meebakken. Giet het uimengsel uit de pan door een zeef en zet het apart. Doe de olie terug in de pan.

Draai het vuur hoger; als de olie heet is, de gehakte tentakels snel roerbakken tot ze halfgaar zijn. Voeg al roerend de helft van de sherry toe. Doe het uimengsel terug in de pan en de helft van de peterselie. Laat de saus een minuut inkoken of tot de geur en smaak van de alcohol is verdwenen; breng hem vervolgens op smaak en neem de pan van het vuur.

Voeg de geprakte eieren en de rest van de peterselie toe aan het inktvis-uimengsel en maak op smaak af. Vul hiermee de lege lichaamsholte van de inktvissen, maar stop ze niet te vol, want het vlees krimpt tijdens het bakken.

Neem een koekenpan waarin alle gevulde inktvissen op de bodem passen en verhit de rest van de olijfolie. Bak de inktvis aan alle kanten bruin en voeg de rest van de sherry en het water toe. Laat alles koken tot de alcohol is verdampt en de inktvis mals is.

Schud af en toe met de pan tot de saus iets is ingekookt. Maak op smaak af.



- **Pescado Frito - Vis met een beslagkorstje**

Ingrediënten

2½ dl water - 125 gr. bloem - 60 gr. maizena - zout - citroensap - 1 eidooier - 500 gr. stevige witvis-filet zoals kabeljauw of zeebrasem (en/of sardientjes, ansjovis, kleine inktvisjes) - olie om te frituren - bloem voor het bestuiven - citroen om te garneren

Bereiding

Klop in een kom de bloem, maizena en water tot een klontvrij beslag. Klop daarna wat zout, citroensap (scheutje) en de eidooier door het mengsel. Dek af en laat gedurende 15 minuten in de koelkast rusten. Snij de citroen in kleine partjes. Snij de vis in tapa-formaat. Giet een flinke laag (olijf-)olie in een pan (voldoende om in te kunnen frituren) en verhit de olie tot de walm er van afslaat. Bestuif de vis met de overgebleven bloem en haal ze door het beslag. Frituur totdat ze rondom mooi bruin zijn. Even laten uitlekken op keukenpapier.

[Alcachofas fritas](#)



-

- **Alcachofas fritas - Gefrituurde artisjokken**

Ingrediënten

12 kleine artisjokken - 2 citroenen - olijfolie om te frituren - 4 el bloem - zout - peper - grof zeezout

Bereiding

Snij de artisjokken bij en snijd ze (afhankelijk van de grootte) in de lengte doormidden of in vieren. Wrijf de snijvlakken in met citroensap van 1 citroen.

Verhit een laag van ongeveer 5 cm. olie in een pan totdat de walm eraf slaat. Meng zout en peper door de bloem en haal de artisjokken door dit mengsel en frituur ze gedurende 1 a 2 minuten in de hete olie. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Garneer met patjes citroen en strooi er het zeezout over.

Champiñones rellenos

- **Champiñones rellenos - Gevulde champignons**

Ingrediënten

16 grote champignons - 2 uien - 1 kleine rode paprika - peterselie - 3 teentjes knoflook - 250 gram chorizo - zwarte peper - olijfolie - zout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 C. Maak de champignons schoon, verwijder de stelen en snijd deze fijn. Zet de 'hoedjes' apart. Snij de ui en paprika fijn en bak in een koekenpan met olie eerst de ui en voeg dan de paprika toe. Als dit zo goed als gaar is voeg dan de fijngesneden champignonstelen toe en bak mee totdat het grootste deel van het vocht verdampt is.

Verwijder het vel van de chorizo en snij de worst in stukjes. Meng dit door het groentemengsel. Voeg hier tevens de fijngesneden knoflook aan toe. Bak dit op laag vuur gedurende ca. 8 minuten.

Snij de peterselie zeer fijn en voeg dit toe aan het mengsel. Eventueel op smaak brengen met zout en peper. Vul de champignonhoedjes met het mengsel en zet ze in een vuurvaste schaal.

Zet de schaal in een voorverwarmde oven en bak gedurende 5-10 minuten tot de champignons gaar zijn. Serveer warm.

Geschiedenis Tapas

- Over de oorsprong van **Tapas** is enige discussie ontstaan. Zeker is dat het woord is afgeleid van het werkwoord 'bedekken' of 'afdekken' (tapar). Mogelijk werden oorspronkelijk kleine hapjes letterlijk op het glas gelegd.
Er wordt beweerd dat het eten van **tapas** in de 13de eeuw door koning Alfonso X werd geïntroduceerd: door maagproblemen zou hij niet in staat zijn geweest complete maaltijden te nuttigen en liet hij het eten opsplitsen in kleine hoeveelheden, maar boze tongen beweren dat de koning de **tapas** nuttigde om zijn overmatig drankgebruik te verhullen!
- [Meer geschiedenis Tapas 2](#)

Calamares a la Romana



-
- **Gefrituurde calamares voor 4-6 personen**
Ingredienten: 225 zo klein mogelijke, schoongemaakte calamares, pijlinktvis - bloem om te bestuiven - olie om in te frituren - 2 eieren losgeklopt - zout - citroen in partjes.

Bereidingswijze:

Frituur de calamares zorgvuldig, want de inktvis wordt taai en elastiekerig als hij te lang wordt gebakken, maar als je het goed doet, wordt de inktvis zacht en sappig. Snijd de pijlinktvis in ringen van 1 tot 1½ cm en laat de tentakels heel. Dep ze goed droog tussen keukenpapier, want anders spettert de inktvis bij het bakken. Bestuif de stukken inktvis met bloem. Verhit in een grote braadpan een laagje olie van minstens 2½ cm tot ongeveer 190°C of gebruik een frituurpan. Bestrijk de ringen vis en de tentakels een voor een helemaal met het geklopte ei en leg ze meteen in de hete olie. Bak ze tot ze goudbruin zijn, maar niet langer dan 2-3 minuten. Laat ze uitdruipen, bestrooi ze met zout en dien ze meteen op, gegarneerd met een puntje citroen.

[Tejas de Almendra](#)



-
- **Tejas de Almendra - Krokante amandelgolfjes**

Ingrediënten

6 eetlepels niet-zoute boter, zacht - 125 gram poedersuiker - 3 ongeslagen eiwitten - 50-75 gram bloem - amandelsnippers

Bereiding

Doe boter en suiker in een kom en roer ze door elkaar met een houten lepel. Voeg de eiwitten een voor een toe en meng ze steeds goed door. Roer de bloem erdoor en blijf kloppen tot het beslag glad is en ongeveer de consistentie heeft van een dikke bechamelsaus.

Verwarm de oven voor tot 170° C. Bekleed een bakblik met folie en vet dit in met boter. Leg op enige afstand van elkaar telkens een eetlepel beslag en spreid dit met een rubberen spatel in een draaibeweging uit tot dunne rondjes van ongeveer 10 cm doorsnede. Bestrooi deze royaal met amandelsnippers. Bak ze 12 tot 15 minuten tot de randen bruin zijn en het midden stevig. Laat ze enkele seconden afkoelen, neem ze dan voorzichtig een voor een met een metalen spatel van de bakplaat en leg ze, met de onderkant naar beneden, over een deegroller. Druk het koekje tegen de deegroller aan om er de goede vorm aan te geven. Haal het er dan af en laat het afkoelen.

Flamenquin Cordobes

-
- **Flamenquin Cordobes - Varkensvleesrolletje met ham en knoflook**

Ingrediënten

6 varkenslapjes (ongeveer 225 gram), platgeklopt en in rechthoeken van 12 bij 8 cm gesneden - 60 gr gedroogde Spaanse bergham - 2 teentjes knoflook, fijngehakt - 2 eetlepels fijngehakte peterselie - 2 eieren, losgeklopt met 2 tl melk - gedroogd broodkruim, gewoon of gekruid - olie om te frituren

Bereiding

Leg op ieder varkenslapje een plakje ham. Meng de knoflook en de peterselie door elkaar en bestrooi de varkenslapjes ermee. Rol ze op vanaf de korte kant en zet ze vast met een cocktailprikker. Doop het vleesrolletje in het ei en bedek het dan met broodkruim. Verhit de frituurpan op 180° C. Bak de opgerolde varkenslapjes goudbruin aan alle kanten. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Pinchos Morunos



-
- **Pinchos Morunos - Moorse spiesjes**

Ingrediënten

1½ dl olijfolie - 1 tl verse tijm - 1 tl chilipoeder - 1 tl paprikapoeder (milde) - 2 tl gemalen komijn - 1 el gehakte peterselie (vers) - versgemalen peper - 500 gr mager varkensvlees (in blokjes van 2 cm)

Bereiding

Vermeng alle ingrediënten behalve het vlees in een kom. Schep het vlees door het mengsel en laat het afgedekt gedurende minimaal 12 uur in de koelkast staan. Maak de

barbeque heet (indien niet mogelijk, verhit de grill voor). Haal het vlees uit de marinade (bewaren). Rijg het vlees aan prikkertjes. Doe de marinade over in een pannetje en breng het aan de kook. Haal de marinade van het vuur. Rooster de spiesjes op de barbeque en bedruip regelmatig met de marinade.

Chuletas de cordero marinadas



-
- **Chuletas de cordero marinadas - Gemarineerde lamskoteletjes**

Ingrediënten

8 lamskoteletjes waarvan het vet enigszins is afgesneden

Marinade

2 theelepels paprikapoeder - 1 theelepel gemalen komijn - 1 theelepel koenjit - 1 rode Spaanse peper fijngesneden - 1 eetlepel fijngehakte munt - 4 eetlepels olijfolie

Bereiding

Meng alle ingrediënten van de marinade goed door elkaar en besmeer de koteletjes aan beide zijden met deze marinade. Laat minimaal een uur in de koelkast marineren. Gril de koteletjes aan iedere kant ongeveer 4 minuutjes en dien warm op. Eventueel kunt u ze ook ongeveer 20 minuten in een voorverwarmde oven van 200 graden braden.

Albóndigas

-
- **Ingrediënten**
450 gr mager lamsgehakt - 1 ei - 3 geperste teentjes knoflook - 4 eetlepels fijngesneden peterselie - ½ theelepel nootmuskaat - zout, peper - 2 ontkorste plakjes witbrood - 2 eetlepels rode wijn - 2 eetlepels olijfolie - 1 fijngesneden ui - 3 ontvelde tomaten in blokjes - 1 dl kippenbouillon (van tablet)

Bereiding

Meng het gehakt met het ei, de knoflook, 2 eetlepels peterselie, de nootmuskaat, zout en peper. Week het brood in de rode wijn en kneed het door het gehaktmengsel. Vorm van het mengsel ± 40 balletjes.

Verhit de olie en bak de balletjes hierin in ± 5 minuten rondom bruin. Bak de ui ± 5 minuten mee. Voeg de tomaat en de bouillon toe en laat de gehaktballetjes afgedekt op laag vuur ± 30 minuten sudderen.

Neem de gehaktballetjes uit de pan en pureer de saus met een staafmixer. Breng de saus op smaak met zout en peper en schenk haar over de gehaktballetjes. Strooi er 2 eetlepels peterselie over.

Mejillones Gayango



-
- **Mejillones Gayango - Gevulde mosselen**

Ingrediënten

18 middelgrote mosselen - 1 schijfje citroen - 1 eetlepel olijfolie - 4 eetlepels gehakte ui - 2 eetlepels gehakte gerookte ham - 1 teentje knoflook, fijngehakt - 1 theelepel tomatensaus - 1 eetlepel gehakte peterselie - zout en vers gemalen peper - 1 kop paneermeel - 1 eetlepel geraspte kaas - 2 eieren, losgeklopt met 1 theelepel water - olie om in te frituren

Voor de saus:

3 eetlepels boter - 4 eetlepels bloem - ½ kop melk - zout en vers gemalen peper

Bereiding

Schrob de mosselen goed schoon en haal de baarden eraf. Doe ze in een pan met $\frac{3}{4}$ kop water en een schijfje citroen. Breng ze aan de kook en haal de mosselen uit de pan zodra ze opengaan. Laat ze niet te lang koken. Bewaar een halve kop van de mosselbouillon.

Hak het mosselvlees fijn. Deel de schelpen in tweeën en gooi de helft ervan weg. Verhit de olijfolie in een kleine braadpan. Fruit hierin de ui tot deze glazig is. Voeg dan ham en knoflook toe en fruit dit alles nog 1 minuut. Roer de tomatensaus, het gehakte mosselvlees, peterselie, zout en peper erdoor. Laat dit 5 minuten pruttelen. Vul dan de halve mosselschelpen met dit mengsel.

Voor de witte saus, de boter in een steelpan smelten bij matige warmte. Voeg de bloem toe en blijf 2 minuten roeren. Schenk dan langzaam de overgehouden mosselbouillon en de melk erbij. Kook dit, onder voortdurend roeren, tot de saus glad en dik is. Breng de saus op smaak met peper en zout. Haal de pan van het vuur en laat de saus langzaam afkoelen.

Bedek de gevulde, mosselen met de witte saus met behulp van een theelepel, waarbij u de kanten afrondt met de bolle kant van de lepel. Zet dit een uur koud weg tot de saus stevig is geworden.

Vermeng de paneermeel met de geraspte kaas. Doop de mosselen in het geklopte ei en haal ze vervolgens door het paneermeelmengsel. Verhit een laagje van tenminste 1 ½ centimeter olie in een braadpan of gebruik de frituurpan. Frituur de mosselen met de gevulde kant naar beneden tot deze goudbruin zijn. Laat ze uitdruipen.

Sardinas a la mostaza



- **Sardinas a la mostaza - Sardines met mosterdsaus**

Ingrediënten

1 kg sardines, schoongemaakt, zonder kop - zout - olie - paneermeel - 2 stengels prei (alleen het witte gedeelte) - fijngesnipperde peterselie - 1 citroen - 2 eidooiers - 1 flinke eetlepel mosterd - 2 flinke eetlepels boter - slagroom

Bereiding

Verwarm de eidooiers au-bain-marie en voeg hier de boter in klontjes al roerend aan toe. Vervolgens de mosterd en de room toevoegen. Roer dit tot een gladde saus. In een aparte pan de prei (heel fijn gesneden) fruiten in wat olie. Zet dit even apart. De sardines door de paneermeel halen en in voldoende olie aan beide kanten bruin bakken. Serveren met de gebakken prei en de mosterdsaus. Garneren met peterselie en schijfjes citroen.

Allitas de pollo en escabeche



- **Allitas de pollo en escabeche - Kippenvleugeltjes in kruidenazijn**

Ingrediënten

12 kippenvleugeltjes - 250 ml olijfolie - 100 ml wijnazijn (wit) - 1 eetlepel honing - ½ bol knoflook, teentjes geplet met de zijkant van een mes - 2 blaadjes laurier - 1 eetlepel paprikapoeder (mild) - 1 grote ui, in ringen - bloem - 2 takjes tijm (of 2 theelepels gedroogde) - versgemalen, zwarte peper - 1 takje peterselie - zout

Bereiding

Bestrooi de kippenvleugeltjes met zout en peper en haal ze vervolgens door de bloem. Bak ze in de olijfolie tot ze goed bruin zijn. Leg ze dan even apart.

Fruit in dezelfde olie de knoflook, de laurier, de ui en de tijm. Voeg wanneer de ui begint te kleuren, de peterselie, de paprikapoeder en onmiddellijk daarna de wijnazijn en de honing toe. Laat dit enkele minuten zachtjes koken en giet het dan over de kippenvleugeltjes.

Laat dit enkele uren intrekken, af en toe omscheppen. Alvorens te serveren nog even opwarmen. Serveren met krielaardappeltjes en de saus.

Tapasbars Amsterdam

- [Cafe Duende](#)
- [Cafe Siempre](#)
- [Fachada](#)
- [Granada](#)
- [Manzano](#)
- [Mas Tapas](#)
- [Sevilla - Delivery](#)
- [Stefanos](#)
- [Tapas Cafe Megusta](#)
- [Taveerne de Kluis](#)

Tapasbars Rotterdam

- [Abrikoos](#)
- [Bamboleo](#)
- [Quinta](#)
- [Sorgh en Hoop](#)
- [Tapasboot Thor](#)

Tapasbars Overige

- [Alkmaar - Don Quijote](#)
- [Apeldoorn - Ramblas](#)
- [Arnhem - La Puerta](#)
- [Asten - Nobis](#)
- [Bloemendaal - La Posada](#)
- [Breda - Cafe Corenmaet](#)
- [Burgh Haamstede - Papas Tapas](#)
- [Bussum - Los Amigos](#)
- [Delft - Tapas en Mezzes](#)
- [Den Bosch - La Gitana](#)
- [Den Bosch - Ramblas](#)
- [Den Haag - Limón](#)
- [Den Haag - Mucho Mas](#)
- [Den Haag - Tios](#)
- [Den Haag - Triana](#)
- [Den Helder - Monk](#)
- [Eindhoven - El Niño](#)
- [Eindhoven - Qué Pasa](#)
- [Emmen - Tenga Venga](#)
- [Enschede - El Corru](#)

- [Gouda - La Mariposa](#)
- [Helmond - La Mariposa](#)
- [Hengelo - Plaza Latina](#)
- [Hilversum - El Tulipán Negro](#)
- [Hilversum - Las Tapas](#)
- [Laren - Bodega - Bodega](#)
- [Leeuwarden - Las Tapas](#)
- [Leeuwarden - Mezzio](#)
- [Leiden - Fandango](#)
- [Leiden - Tapas en Zo](#)
- [Maastricht - Los Amigos](#)
- [Made - 't Trefpunt](#)
- [Nijmegen - Sancho Tapas](#)
- [Purmerend - Tabasco](#)
- [Roosendaal - El corazon](#)
- [Schiedam - Perrito Caliente](#)
- [Soest - El Sueño](#)
- [Tilburg - Mañana](#)
- [Utrecht - De Minnarij](#)
- [Utrecht - Dos Locos](#)
- [Valkenburg - Gaudi](#)

Tapas Workshops

- [De Hutspot](#)
- [De Mobiele Kok](#)
- [Double Dutch Events](#)
- [Drieluik Workshops](#)
- [Golden Apple](#)
- [Kook-cursus Workshops](#)
- [Kookkeuken](#)
- [Lekker leren Koken](#)
- [Manzano Workshops](#)
- [Sabroso Tapasworkshop](#)
- [See You At Noon](#)
- [Tapas.nl Workshops](#) 
- [Zon in de pan](#)

Tapas Catering

- [Abrikoos Rotterdam](#)
- [Bamboleo](#)
- [De Vervulling](#)
- [Gambaparty.nl](#)
- [Grande Festa](#)
- [Hayke Kookt](#)
- [La Taparia](#)
- [Las Tapas](#)
- [Mobiele Tapasbar](#)
- [Sabor de Maria](#) 
- [Tafelen](#)

- [Tapas Catering](#)
- [Tapas Culinaire](#)
- [Tapitas](#)
- [That's Cooking](#)
- [Tipico Toledo](#)
- [Werelds Partycatering](#)

Tapas Take-away

- [Bourgondië](#)
- [El Niño](#)
- [España Aquí](#)
- [Las Tapas](#)
- [Olio Zutphen](#)
- [Para Ti Breda](#)
- [Sabor de Maria](#)
- [Zuidwester](#)

Empanadas de chorizo y aceitun

-
- **Empanadas de chorizo y aceitunas - Pasteitjes met chorizo en olijven**

Ingrediënten

100 gr chorizo (kleingesneden) - 10 pimiento-olijven (gevuld) - 1 el fijngehakte rode paprika - 10 plakjes bladerdeeg - 1 ei, geklopt

Bereiding

Laat het deeg ontdooien en maak er ronde plakjes van (gebruik een uitsteekring). Verwarm de oven voor op 220 °C. Doe de chorizo met paprika en olijf in een kom en meng het geheel. Leg op een helft van een rond plakje deeg een schepje van het chorizo-mengsel. Vouw het plakje dicht en druk de rand goed aan met een vork. Doe hetzelfde met de rest van de plakjes/mengsel. Laat de flapjes gedurende 15-20 minuten rusten in de koelkast.

Bestrijk de pasteitjes met het ei en zet ze gedurende 5 minuten in de oven tot ze goudbruin zijn. Serveer direct.

Boquerones fritos



-
- **Boquerones fritos - Gefrituurde ansjovis**

Ingrediënten

8 ansjovisjes (schoongemaakt maar inclusief kop) - bloem - citroen - alioli - zout - peper - olijfolie (om te frituren)

Bereiding

Verhit de olie in een pan tot ongeveer 180° C. Bestrooi de visjes met zout en peper en wentel ze door de bloem. Frituur de visjes in de hete olie tot ze mooi goudbruin zijn. Snij de citroen in partjes. Doe de visjes in een cazuela en serveer met de citroen en alioli.

Brocheta de rape



-
- **Brocheta de rape - Spies van zeeduivel en gambas**

Ingrediënten

350 gr zeeduivel, in blokjes van 4 cm - grof zeezout - 8 gambas, gepeld (staartje laten zitten) - 1 grote rode paprika, in 12 stukjes van 2,5 cm gesneden - olijfolie - versgemalen zwarte peper - pimentón (paprikapoeder)

Bereiding

Bestrooi de stukjes vis met het zout en laat dit 15 minuten intrekken (dit helpt om het visvlees steviger te maken). Prik op elke spies achtereenvolgens een stukje vis, een gamba en een stukje paprika. Doe dit nog tweemaal en eindig met een stukje vis. (Kan tot hier van tevoren klaargemaakt worden, wel afdekken met plasticfolie en in de koelkast bewaren).

Bestrijk de brochettes met olie en bestrooi met versgemalen zwarte peper. Leg ze op

een voorverwarmd ingevet grillrooster vlakbij de warmtebron met een lekpan eronder en laat ze 2 minuten roosteren. Draai de brochettes dan om, bestrijk ze weer met olie en bestrooi ze met de pimentón. Laat ze nog 2 minuten roosteren.

Pulpo a Feira

- **Pulpo a Feira - Gestoofde octopus (uit Galicië)**

Ingrediënten

Kleine octopus van ongeveer 1 kg, schoongemaakt - 1 dl Spaanse olijfolie - 4 tenen knoflook in plakjes - 1 el zoete Spaanse paprikapoeder - 1 tl gewone paprikapoeder - 1 tl chilipeper - 2 glazen witte wijn - 3 el gehakte peterselie - zeezout en grove zwarte peper naar smaak - citroensap van 1 citroen - 3 blaadjes laurier - 1 rode ui schoon en heel

Bereiding

Doe de pulpo in een pan met koud water en zet hem met de ui en de laurier op het vuur. Pocheer hem een half uur in zacht kokend water. Laten afkoelen en in hapklare stukjes snijden. Olie in de koekenpan en de knoflookplakjes glazig laten worden.

Voeg de Spaanse paprikapoeder en chilipeper toe, samen met de witte wijn. Laat de witte wijn eventjes inkoken. Voeg de pulpo toe en stoof op een zacht vuur gaar. Doe een prikker in elk stukje, breng op smaak met zout en peper, sprenkel het citroensap erover en garneer met de gehakte peterselie en de gewone paprikapoeder.

Bocaditos de Cabrales



- **Bocaditos de Cabrales - Gefrituurde kaasballetjes**

Ingrediënten

125 gr. Cabrales (blauwschimmelkaas) - 3 el bloem - 0,5 l melk - 25 gr. verse roomkaas (Philidelphia) - 50 gr. boter - 2 eieren - broodkruim of paneermeel - olijfolie om te frituren - zout

Bereiding

Vermeng de cabrales, roomkaas, melk en zout goed door elkaar zodat een homogene massa ontstaat. Doe de boter in een pannetje en laat deze smelten. Voeg de bloem onder voortdurend roeren toe, zodat een dikke massa ontstaat. Voeg het kaasmengsel toe en laat dit gedurende 10-15 minuten onder voortdurend roeren, zachtjes koken. De mass goed laten afkoelen (maak het desnoods een dag van te voren klaar!).

Maak van de massa balletjes ter grootte van een walnoot en rol ze door wat bloem vervolgens door de losgeklopte eieren en daarna door de broodkruim of paneermeel.

Verhit de olie in een pan tot de walm er af slaat. Frituur de kaasballetjes tot ze goudbruin zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Warm (niet heet) serveren.

Champiñones al ajillo



-
- **Champiñones al ajillo - Champignons in knoflooksaus**

Ingrediënten

3 eetlepels olijfolie - 250 gr champignons, in kwarten gesneden - 4 teentjes knoflook, fijngesneden - 2 theelepels vers citroensap - 2 eetlepels droge sherry - ¼ kop kip of runderbouillon - ½ theelepel paprikapoeder (pimentón) - ½ gedroogde Spaanse peper, van zaad ontdaan en verkruid - zout - vers gemalen zwarte peper - 2 eetlepels fijngehakte peterselie

Bereiding

Sauteer de champignons een minuut of 2 in de olijfolie, zet het vuur wat lager, voeg de citroensap, sherry, bouillon, paprika, chilipeper, zout en peper door. Laat dit een paar minuten zachtjes pruttelen. Strooi de peterselie erover en dien op.

- *Webstats4u.com is verbannen*
[Klik voor meer info.](#)

Boquerones en Vinagre



-
- **Boquerones en vinagre - 4 tot 6 pers.**

Ingrediënten

1 Kg Ansjovis - 2 glazen sherry azijn - 4 tl zout - 1 glas water - 3 tenen knoflook (meer mag ook) - Peterselie, klein gesneden - Olijfolie

Bereiding

Maak de ansjovis goed schoon (verwijder de schubben), verwijder kop en graat en maak ook de binnenkant goed schoon. Vermeng het water, zout en azijn in een ruime kom totdat de zout volledig is opgelost. Test met een ansjovisfilet of de marinade goed is: leg deze in de marinade. Als deze in het midden van de vloeistof blijft "hangen" is deze goed. Komt de filet bovendrijven is er teveel zout gebruikt, zakt de filet naar de bodem dan is er teveel azijn gebruikt. Als de marinade goed is kunnen alle filets worden toegevoegd. Dek de schaal af en laat de filets 24 tot 48 uur marinieren. Haal de filets uit de marinade en spoel ze af onder koud water. Leg de filets in een

schaal en stooi er de kleingesneden knoflook en peterselie over. Besprenkel het geheel met olijfolie.

Aceitunas fritas



-
- **Aceitunas fritas - Gebakken olijven**

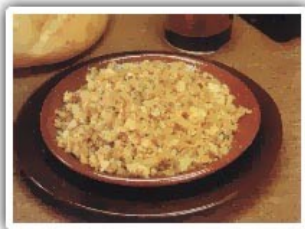
Ingrediënten

1 potje groene olijven (zonder pit) - 2 eieren - bloem - 2 teentjes knoflook - kruim van oud brood - 1 citroen - olijfolie om in te bakken - peterselie

Bereiding

Olijven afgieten. Knoflook boven het broodkruim uitpersen en goed verdelen. Daarna respectievelijk door de bloem, geklutste eieren en broodkruim wentelen. Olijfolie verhitten. Olijven gedurende 5 minuten in hete olijfolie bakken. Citroen in vieren delen en als garnering gebruiken. Bestrooien met gehakte peterselie. Warm serveren.

Migas de Pastor



-
- **Ingrediënten**
500 gr oud witbrood - 100 gr. Reuzel - 150 gr. gerookt spek (in blokjes) - 4 teentjes knoflook (in plakjes)

Bereiding

Snij het brood een dag van te voren in kleine blokjes en besprenkel ze met de licht gezouten water (het brood mag niet te nat worden). Meng goed en laat het een nacht staan.

Verhit de reuzel in een pan met dikke bodem en bak de spekjes krokant. Voeg de knoflook toe en frituur ze goudgeel. Voeg het brood toe en bak ze al roerende goudbruin. Serveer met chorizo

Higos con serrano



-
- **Higos con serrano - Gegrilde vijgen in serranoham**

Ingrediënten

8 rijpe vijgen - 125 gram zachte geitenkaas - 1 sinasappel - snuffe cayennepeper - fijn zeezout - 8 takjes rozemarijn - 8 dunne plakken serranoham - 2 el olijfolie - 3 el citroensap - krulsla - rode peperkorrels

Bereiding

Verwarm de oven voor op 190 graden. Snijd de vijgen als een bloem kruislings in, maar niet helemaal door. Verdeel de kaas in 8 stukjes. Boen de sinasappel goed schoon en haal er dunne schilletjes vanaf. Vul het hart van de vijgen met met de kaas, sinaasappelschil, cayennepeper en een beetje zout. Wikkel om elke vijg een plak ham en zet deze vast met een takje rozemarijn.

Afwerking:

Druppel een beetje olie op de vijgen en zet ze 10 minuten op een bakplaat in het midden van de oven en serveer ze warm of lauw (niet koud) op wat krulsla. Hak de peperkorrels grof en strooi ze eroverheen. Druppel er eventueel wat citroensap over.

Riñones al Jerez



-
- **Riñones al Jerez - Niertjes in sherrysaus**

Ingrediënten

lamsniertjes - 1 ui - - lijfolie - 100 gram spek - 2 teentjes knoflook - 2 el bloem - 1,5 dl droge sherry - 1 el tomatenpuree - tijm (verse) - zout - peper

Bereiding

Snipper de ui en bak hem in 2 el olie in een braadpan. Voeg de in blokjes gesneden spek toe. Verwijder het vliesje van de niertjes, verwijder de kern en snijd ze in blokjes van tapa-formaat. Neem ui en spek uit de pan en voeg nog 2 el olie toe. Bak hierin de niertjes. Doe de ui en de spek weer in de pan, strooi er de bloem over en voeg de

sherry, tomatenpuree en tijm toe. Even laten sudderen. Op smaak brengen met zout en peper. Lekker met boerenbrood.

Carajacas



-
- **Carajacas - Pittige varkenslever**

Ingrediënten

1 kg varkenslever (klein gesneden) - 1/2 tl zout - 1 tl peper - 50 gr. verse oregano - 8 teentjes knoflook - 1/8 l rode wijnazijn - 1/8 l olijfolie - 1 el paprikapoeder - 1 gedroogde chilipeper

Bereiding

Lever aanbraden en apart zetten.

Knoflook met zout, peper, oregano en paprika vermalen tot het een dikke brei is. Olie en azijn toevoegen en met zout en peper verder op smaak brengen. Als de pasta te dik is, wat water toevoegen. De pasta over de lever verdelen en een nacht laten intrekken. De volgende dag alles in een braadpad 15 min. zachtjes laten stoven. Direct serveren met vers boerenbrood.

Aros de Cebolla

-
- **Aros de Cebolla - Gefrituurde ui-ringen**

Ingrediënten

5 Uien - 2 eieren - 2 el olijfolie - olie om te frituren - 2 dl bier - 150 gr. bloem - zout - peper - peterselie

Bereiding

Snij de uien in dikke ringen. De binnenste ringen niet gebruiken en weggooien (of voor iets anders gebruiken). Eieren splitsen. We hebben zowel de dooier als het eiwit nodig! Peterselie zeer fijn hakken. Verhit de olie om te frituren. Meng de eidooier, de olijfolie, het bier en de bloem in een schaal. Brang op smaak met zout en peper. Klop

in een vetvrije schaal de ei-witten stijf. Spatel het stijve eiwit voorzichtig door het beslag. Haal de uiringen door het beslag en bak ze in een paar minuten goudbruin in de olie. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Serveer de uien in een schaaltje en garneer met de fijngesneden peterselie. Lekker met Alioli.

Langostinos gratinados



-
- **Langostinos gratinados - Gegratineerde langostines**

Ingrediënten

20 langostines of gambas - 2 uien, middelgroot - ½ dl brandy of cognac - ½ dl witte vermouth - 1 dl visbouillon - 1 dl room - zeezout - olie - peterselie, fijngesnipperd - tomatensaus

Bereiding

Pel de langostines maar laat de kop er aan zitten. Doe ze in een ovenvaste schaal. In een pan de gesnipperde ui in wat olie fruiten. Vervolgens de brandy of cognac en de vermouth toevoegen en flamberen (wel erg hebben in de afzuigkap). Als de vlam gedoofd is het volgende toevoegen: tomatensaus, bouillon, room en de gesnipperde peterselie. Laat dit geheel iets inkoken, voeg eventueel zout naar smaak toe en giet het geheel over de langostines. Zet de ovenschaal in een voorverwarmde oven van 200°C gedurende 4-5 minuten.

Buñuelos de pescado



-
- **Buñuelos de pescado - Visbeignets met kruidenmayonaise**

Ingrediënten

Voor de kruidenmayonaise:

150 g mayonaise - 1 tl mosterd - 50 g verse kruiden (kervel, peterselie, bieslook), zeer fijn gesneden - citroensap - zout - peper

Voor de visbeignets:

125 g paneermeel - 80 g geraspte parmezaanse kaas - zout - peper - 600 g scholfilets, in reepjes van 4x2 cm - 75 g bloem - 2 grote losgeklopte eieren - frituurolie

Bereiding

Meng de mayonaise met de mosterd en kruiden in de keukenmachine tot de mayonaise mooi groen is. Breng op smaak met zout, peper en wat citroensap.

Meng het paneermeel met de kaas en breng dit mengsel op smaak met zout en peper.

Haal de reepjes vis eerst door de bloem, daarna door het ei en vervolgens door het mengsel van paneermeel en kaas. Frituur ze in gedeelten in de hete olie (180 graden) lichtbruin en krokant. Laat ze op keukenpapier uitlekken. Serveer de beignets aan houten prikkers met de groene kruidenmayonaise.

Sardinas en escabeche

-
- **Sardinas en escabeche - Gemarineerde sardientjes**

Ingrediënten

12 sardientjes (schoongemaakt) - bloem - 100 ml olijfolie - 1 rode gedroogde chilipeper (fijngenhakt) - 12 teentjes knoflook - 3 laurierblaadjes - 1 tl milde paprikapoeder - 100 ml witte wijnazijn - 100 ml witte wijn - 100 ml water - zout - peper

Bereiding

Bestuif de sardientjes met bloem en bak ze snel in hete olie totdat ze rondom bruin zijn. Doe ze over in een cazuela. Filter de olie en doe ze als ze is afgekoeld terug in de pan. Verhit de olie en voeg de peper, chilipeper en knoflook toe toe. Laten bakken totdat de knoflook goudbruin van kleur is. Haal de pan van het vuur en voeg de paprika, laurierblad, wijnazijn, wijn, water en zout toe. Breng alles aan de kook en laat het geheel 1 minuut zachtjes doorkoken.

Giet het vocht over de sardientjes en laat het geheel gedurende minimaal 2 uur op kamertemperatuur marineren. Serveer op kamertemperatuur.

Vieiras estofadas



-
- **Vieiras estofadas - Gestoofde mosselen**

Ingrediënten

3 eetlepels olijfolie - 1 fijngenhakte ui - 2 eetlepels fijngenhakte peterselie - 5 draadjes

saffraan - 500 gr kammosselen of gehalveerde grote mosselen - 75 gr gerookte ham in blokjes (gesneden van een dikke plak) - 2 eetlepels droge witte wijn

Bereiding

Verhit de olie in een pan en fruit hierin de ui en de peterselie langzaam, ongeveer 10 minuten, tot de ui begint te kleuren. Voeg de saffraan toe, laat dit 2 minuten bakken en doe dan de mosselen erbij. Laat het bij middelmatige warmte koken tot de mosselen gaar zijn (ongeveer 5 minuten). Roer nu de ham en de wijn erdoor, temper de warmte, en laat het nog een minuutje pruttelen tot de saus dikker geworden is. Direct opdienen.