

Spansk 17. mai tapas



Tapasplanke er alltid en hit! Spekemat fra Gilde paret med smaker fra Spania tar oss på en reise til solfylte steder – akkurat det vi trenger i disse dager! Perfekt til sommerfesten eller 17. mai og et enkelt festmåltid for store og små.

Det er beregnet ca 50-70 gram spekemat per person.

1

Slik gjør du

Sett ovnen på 200 grader. Del opp paprika og poteter i biter. Ha de i en ildfast form sammen med 4 hvitløksfedd, olivenolje, salt og pepper. Stek i ovnen i ca. 20 min. Siste 10 minuttene legger du over cherrytomatene

2

Dandér og server tapas

Server spekematen på en fjøl sammen med ost, ristet brød, aioli, oliven, nøtter og litt salat.

3

Slik lager du kjøttboller "Albondigas" i tomatsaus ved siden av

Bland sammen kjøttdeig med raspet hvitløk og krydder. Form de til små tapas kjøttboller med våte hender. Da går det lettere og rulle dem. Stek de i godt med olivenolje på middels temperatur. Ta de ut av stekepannen.

Ha i finhakket løk og hvitløk i stekepannen, hell i mer olje hvis det trengs. Surr løken myk i noen minutter. Ha i krydder, sukker, salt og pepper sammen med løken og stek i 2 minutter.

Hell i tomat og vin. La det koke på middels temperatur. Sausen skal være litt tykk, så la den koke inn godt. Når den er ferdig har du i kjøttbollene.

TIPS! Om du får rester til overs så smaker kjøttbollene godt sammen med litt pasta dagen etter!

Ingredienser

Du trenger dette til tapasplanken

Brie

Blåmuggost

Manchego

Brød

8 skiver

Aioli

2 dl

Kalamata oliven

50 g

Rød paprika

1 stk

Hvitløksfedd

4 stk

Poteter

4 stk

Salt & Pepper

Cherrytomater

50 g

Mikset salat

etter ønske

Nøtteblanding (mandel, valnøtt, pistasjnøtt og hasselnøtt)

etter ønske

Til kjøttboller "Albondigas"

Gilde kjøttdeig

400 g (1 pk)

Hvitløksfedd

2 stk

Muskat

1 klype (raspet)

Salt & Pepper

Olivenolje

1 ss

Til tomatsausen

Gul løk

1 stk (finhakket)

Hvitløksfedd

2 stk

Tørket oregano

2 ts

Du trenger dette til tapasplanken

Til kjøttboller "Albondigas"

Til tomatsausen

Røkt paprikapulver	1 ts
Hvitt sukker	0,5 ss
Salt & Pepper	
Hermetiserte tomater	400 g (1 boks)
Hvitvin	1 dl

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Egg
- Gluten
- Nøtter