

## Tapas 1

### **Huevos endiablados** (6 personer)

6 æg 1/2 tsk røget paprika. 1/4 tsk salt 1 1/2 tsk mayo 1 tsk dijon 1 tsk hvidløg 2 tsk rødløg 1 dåse mosede tun.

Æg koges i 10 min., halveres og blomme pilles ud. Rød og hvidløg hakkes fint, moses og blandes mosede æggeblommer og øvrige ingredienser. Smag til med salt og peber.

Toppes på de udhulede halve æg.

### **Championes rellenos de jamon** (8 personer)

16 store champignon 50 gr Jamon serano eller bacon 3 fed hvidløg eller finthakket rødløg perejil eller spinat to spsk hvidvin salt peber evt fløde og manchego.

Knæk rod af champignon.

Steg champignon hoveder på begge sider.

Steg hvidløg lidt efter tilsæt hakket champ. Stokke lidt efter tilsæt bacon. Tilsæt lidt hvidvin og tilsæt fløde. Tilsæt finthak spinat eller perejil. Tilsmag med salt og peber. Indamp til fyldet er cremet.

Fyld i champignonhoveder, gratineres med manchego og i ovn i 7 min.

### **Chorizo al Jerez**

Skær pølserne i mundrette stykker, læg i braddepande med lidt olivenolie i bunden.

I grill og simrer ved 180 grader til de begynder af brune lidt.

tilsæt 1 dl sherry som inddampes i nogle min.

### **Patatas aioli.** (4 personer)

3 Kartoffler, 200 ml. rapsolie, 1 æg, 2 fed hvidløg, salt, citronsaft, persille.

Kog kartofler, afkøles skærer i mundrette stykker.

Pil hvidløg, halver og tag midterspiren ud.

Slå æg ud i målebæger, tilsæt salt, hvidløg og 1/3 af olie. Stavblender herefter tilsæt 1/3 olie stavblender og igen rest olivenolie og stavblender.

Bland kartofler med mayo og drys med persille.

### **Queso De Cabra Con Manzanas, Miel Y Tomillo** (4 personer)

1 æble, 2 spsk. honning, 1 tsk timian, 8 skiver gedeost, 8 skiver brød.

Æble hakkes i små tern og blandes med honning og timian.

8 skriver brød på bagepapir med en skive gedeost på.

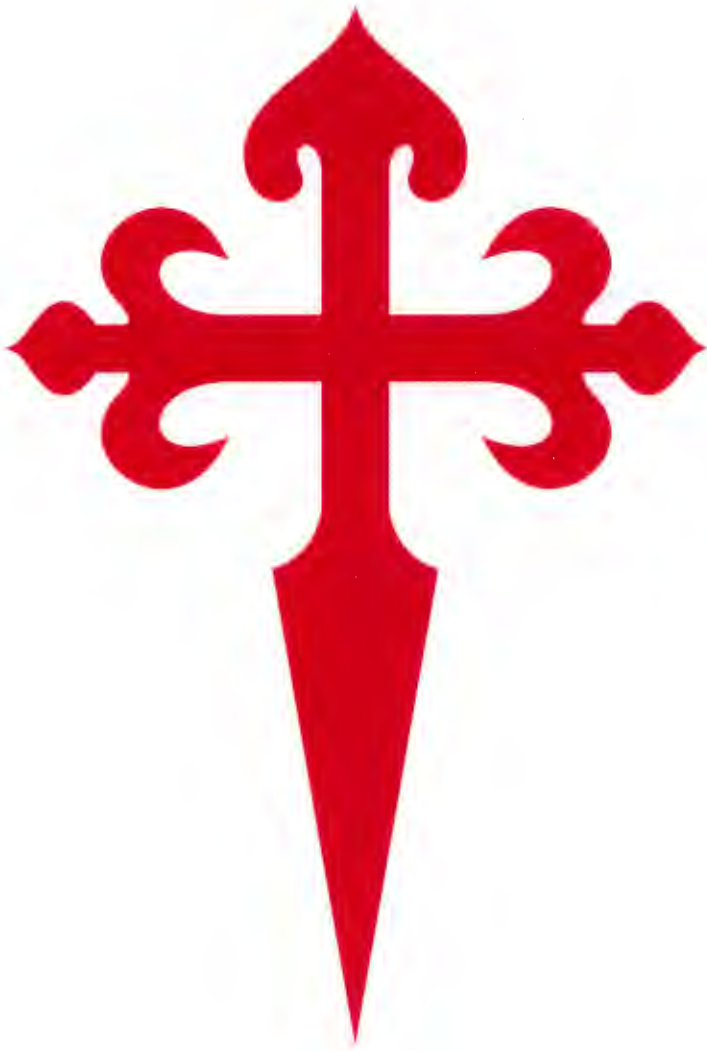
Toppes med blanding og i ovn 8 min. V 200 grader.

### **Torta de Santiago**


- 250 g mandelmel
- 250 g sukker
- 5 æg
- 150 g smeltet smør
- skal af 1 citron
- 1 tsk. kanel
- 3-4 spsk. Amaretto
- flormelis til at drysse over kagen
- Bagetid: 50 minutter

Varm ovnen op til 175 grader. Bland mandelmel, sukker, kanel og citronskal i en skål. Rør æggene grundigt i, men pisk ikke dejen. Rør smørret i dejen og endelig Amaretto. Smør en 22 cm. springform grundigt og kom dejen i. Bag tærten i ca. 50 minutter. Lad den køle af. Imens klippes et Santiago-kors ud af tykt papir eller karton. Tag kagen ud af formen, læg korset på midten af kagen, og drys hele overfladen med flormelis. Fjern forsigtigt korset, så der efterlades et aftryk.

Cruz Santiago







# Madbrød de luxe

MED ROSMARIN

*Dette madbrød er superlet at lave og minder meget om det italienske focaccia. Og så får du ikke engang klistret dej op under neglene eller ømme hænder af at ælte. Dejen laves om aftenen, røres sammen med en grydeske og stilles i køleskabet, til du skal bruge den næste dag. Så vælter du den ud i en smurt bradepande og pynter med rosmarin.*

- 1 Opløs gæren i vandet. Tilsæt salt og sukker, og rør, til det er opløst.
- 2 Hæld lidt mel i ad gangen, og rør med en stor grydeske, til dejen virker støvet. Dejen skal skille fra skålen og være sej at røre rundt.
- 3 Dæk skålen til med cellofan, og stil den i køleskabet natten over (eller fra morgen til aften).
- 4 Smør en bradepande, og hæld dejen ud i den. Tryk dejen jævnt ud over hele bradepanden.
- 5 Stænk olivenolie henover. Drys med rosmarin.
- 6 Bag brødet i en varm ovn på 225 grader i ca. 30 min., til det er gyldent.
- 7 Brødet køler af og skæres ud i store kvadrater. Drys med havsalt.

Tip! Du kan også blande hakkede soltørrede tomater eller oliven i dejen

Tilberedningstid: 30 min.  
Oprindelse: Danmark

## INGREDIENSER:

25 G GÆR  
1 L KOLDT VAND  
1 1/2 SPSK SALT  
1 SPSK SUKKER  
1 KG HVEDEMEL  
JOMFRUOLIVENOLIE  
ROSMARIN  
HAVSALT