

DE LEKKERSTE SPAANSE GERECHTEN & BIJPASSENDE WIJNEN!



LA SOBREMESA
COOK - EAT - TALK



Your **PARTNERS IN** wine 



SOBREMESA”

Eén van de mooiste uitdrukkingen in het Spaans. Letterlijk betekent 'Sobremesa' op de tafel. Figuurlijk de lange nazit met goede vrienden of familie aan tafel na een heerlijke maaltijd. Natafelen, goede gesprekken. Praten over het leven, onder genot van een goed glas.

In dit derde boekje neem ik je mee door heel veel tips voor heerlijke Spaanse gerechten, leuke weetjes en met als bonus: bijpassende wijnen van mijn wijnvriendinnen Elke en Mascha van Wine.4friends die alles weten van Spaanse wijnen. Aproveche y Salud!





Wij zijn 2 vriendinnen met een liefde voor Spanje, gezelligheid en elkaar.

In 2019 begon onze missie om Nederland warm te laten worden voor Spaanse wijn, want wij vinden dat dit een ondergewaardeerd wijnland is. Nederlanders denken bij Spanje vooral aan goedkope wijn, zoete rosé of een Rioja. Maar dit land heeft zoveel meer te bieden.

Spanje heeft al vanaf 800 v. Christus een wijncultuur. En deze historie vind je terug op allerlei manieren. Zo zijn er wijnmakers die nog volgens het oude proces wijn produceren, of wijnmakers die als missie hebben een uitstervende druivenras te redden.

Genoeg te ontdekken dus



Elke en Mascha

"Het leven is te kort om slechte wijn te drinken"

WWW.WINE4FRIENDS.NL

VOLG ONS OP:



WINE.4FRIENDS

**WIJNVERKOOP
WIJNIMPORT
WIJNPROEVERIJEN
WIJNCATERING**





De druiven van de Costa Blanca

Moscatel

Niet alleen maar zoet!

Moscatel is een druif die vooral bekend staat als een druif die wordt gebruikt voor witte zoete muskaatwijnen, maar vergis je niet. Deze druif geeft ook de meest heerlijke droge witte wijnen. Er zijn meer dan 200 verschillende soorten muskaatdruiven. De oorsprong van de muskaatdruif ligt in Turkije maar hij werd in de Romeinse tijd meegenomen naar het Middellandse Zeegebied. De Muskaatdruif is delicaat en geeft een bloemig en fruitige geur aan zijn wijnen. Het smaakpalet van deze druif ligt van droog met citrus en kruiden tot extreem zoet.





De druiven van de Costa Blanca

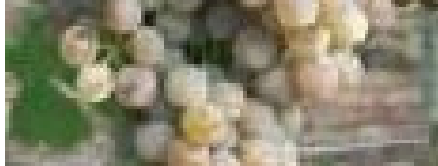
Monastrell

In ere hersteld!

Een blauwe druif die gemakkelijk rijpt, en hoogwaardige wijnen oplevert. Na jaren van verwaarlozing is Monastrell in ere hersteld, grotendeels dankzij de inspanningen van een paar wijnmakerijen in Jumilla. In Frankrijk gaat hij als Mourvèdre door het leven gaat. En ook zuidelijker in Spanje komt hij veel voor.

De wijn heeft prachtig, levendig fruit waaronder bramen, een verrukkelijke rijpheid en is zalig zuur.

Monastrell ruikt vaak naar boerenerf. Daardoor is hij een verrassend goede partner voor de weelderige Grenache.



De druiven van de Costa Blanca

Giró

Schaars en uniek!

De giró druif komt alleen voor in de regio van Alicante, specifiek in Alte Marina, op Mallorca en op Sardinië. Echter bestaat het vermoeden dat de Giró op Sardinië een toch net iets ander ras is.

Deze met uitsterven bedreigde druiven ras wordt met veel liefde en met aandacht voor de omgeving en het milieu verbouwd door meerdere wijnboeren uit de regio van Alte Marina (Alicante). Druivenranken van meer dan 90 jaar oud worden met, bijna wetenschappelijke, precisie verzorgd, hieruit worden de meest mooie wijnen gehaald met allemaal hun eigen specifieke en bijzondere smaak.

Door de kleine schaal waarop deze druif verbouwd wordt zijn deze wijnen schaars en uniek. Dé ingrediënten voor een bijzondere beleving.

Carrillada

Of het nu runderwangetjes of varkenswangen zijn, carrillada zijn de ster van de Spaanse keuken. Het vlees is relatief mager en na zachtjes stoven in bier of wijn, is het heerlijk zacht en mals. Je hebt niet eens een mes nodig, het vlees valt zo uiteen op je bord!

Ingrediënten voor 4 personen

- 800 gr. varkenswangen
- Bloem
- Klont roomboter
- 1 flinke wortel
- 2 flinke rode uien
- 1 kleine prei
- 3 stengels bleekselderij
- 5 takjes tijm
- 3 blaadjes laurier
- 300 ml stevige rode wijn
- 8 tenen zwarte knoflook in plakjes
- 500 ml runderbouillon
- 300 ml runderfond



Om de wangetjes zit een vrij stevig vlies. Ik vraag de slager dit te verwijderen maar je kan het ook zelf. Snij met een mesje het vlies aan een kant wat los, probeer zo ver mogelijk onder het vlies te komen met het mes en trek het het vlies voorzichtig er van af, anders trek je het vlees kapot en dat is zonde.

Snijd alles groenten fijn in de keukenmachine. Bind de takjes tijm en laurier samen met wat slagerstouw en laat er een lang stuk touw aanzitten. Zo vis je aan het einde de kruidentakjes er gemakkelijk weer uit. Handig!

Laat de boter warm worden in een braadpan. Doe wat peper en zout op de wangetjes en haal ze even door de bloem. Bak de wangetjes rondom even goudbruin aan in de bruine boter. Haal ze er daarna weer uit.

Doe alle gesneden groenten de pan in het overgebleven vet. Voeg de zwarte knoflook toe. Blus af met rode wijn en daarna de fond. Laat even inkoken. Voeg de wangetjes weer toe en vul met runderbouillon tot de wangetjes onderstaan. Roer even goed door, plaats de deksel op de pan en laat langzaam stoven, zo'n 2 tot 2,5 uur. Check af en toe even of het niet te hard gaat en roer het door en voeg eventueel nog wat bouillon toe.



Scandalo van Vinessens - Monastrell

Het zal je niet verrassen dat we rode wijn schenken bij de carillada. Onze eerste tip is de Scandalo van Bodega Vinessens. Gemaakt van de monastrell druif. Heerlijk zacht in de mond met zoete en rijpe tannines en een goed gebalanceerde zuurgraad. Deze wijn drinkt heerlijk weg. Je hebt deze wijn al voor minder dan 10 Euro.



El Veneno - Casa Agricola Pepe Mendoza

De tweede tip is een wat duurdere wijn, rond de 30 euro, maar hij is prachtig. El Veneno van Casa Agricola Pepe Mendoza. Ook een Monastrell druif.



El Veneno (het venijn) is Pepe Mendoza's topcuvée. Hij dankt zijn naam aan de man die de wijnstokken voor deze wijn destijds plantte. Hij zou namelijk een zeer pittig karakter gehad hebben. Deze 100 % Monastrell wordt 12 maanden gerijpt op Frans-eiken vaten. Deze wijn is gemaakt om een lang leven te kunnen leiden, dus we verwachten dat hij in de toekomst alleen maar beter wordt, maar blinkt nu al uit in elegantie en frisheid, zeker voor een Monastrell.

De wijn tip van Mascha en Elke



Zwarte knoflook saus

Je zag in het recept van de carrillada zwarte knoflook. Waarin verschilt deze met zijn bekende witte broer?

Zwarte knoflook heeft door fermentatie een andere kleur gekregen. De teentjes hebben een veel zachtere textuur en de smaak doet denken aan sojasaus en rozijnen. Lichtzoet dus. Eigenlijk geur armer en smaak rijker, want de karakteristieke knoflook geur, die is verdwenen. Ach, wel zo fijn voor je omgeving toch....

Je kunt er een bad-ass saus van maken en eigenlijk volg je een beetje het recept van de wangetjes.

Snij 8 tenen zwarte knoflook heel fijn, evenals een klein sjalotje. Fruit eerst de sjalot aan in wat olijfolie en voeg dan nog even de knoflook toe. Blus met 200 ml runderfond en 300 ml lekkere stevige rode wijn. Laten inkoken en je hebt een heerlijke saus. Muy rico !

Zo lekker zelfs dat je misschien wel de hoeveelheden hierboven wil verdubbelen en een grotere portie wil maken. Het is maar een tip....



LA SOBREMESA

Coca

Hou je van Focaccia? Gek op Pizza? Dan is het nu Coca-time. Deze Spaanse variant lijkt op beide en is super simpel om te maken.

Coca (sommigen zeggen dat het van het Hollandse koek afstamt...) eet je zoet en hartig en eigenlijk kun je er alles op doen wat je lekker vindt. De Spanjaarden noemen dat a recapte, alles uit de winkel, improviseren dus!

De vorm is wat ovaler, lekker om zo in te happen dus.

Dit is de verhouding voor het basisdeeg:

- 450 gram bloem
- 7 gram gedroogde gist
- 250 ml water
- een flinke scheutextra virgin olijfolie
- 10 gram zout

Qua beleg kun je denken aan geroosterde paprika met kaas, gegrilde aubergine artisjok, padróns (de groene pepers waar ik later nog op terug kom), tonijn, ham, pancetta, ui.... you name it.





Doe de bloem in een kom samen met het water, olijfolie, gist en een snuffje zout en kneed alles goed door met je handen totdat er een deegbal ontstaat. Leg daarna de bal terug in de kom en laat het een tijdje rusten onder een theedoek.

Snij ondertussen de groenten die je op de coca wil doen. Zorg ervoor dat de groenten al gergrild zijn. Verse paprika kan ook maar snij dan fijn. Rasp de kaas die je wil gebruiken of snij in plakken. Verwarm de oven op 220 graden.

Maak het aanrecht schoon en strooi er wat bloem overheen en rol het deeg nog een keer goed door elkaar. Rol uit tot een plak en snij in twee gelijke stukken en druk ze plat met behulp van een deegroller. Rol het deeg in een langwerpige vorm zodat deze allebei straks op de bakplaat passen of gebruik twee bakplaten, bekleed met bakpapier.

Leg de plakken deeg er op en beleg royaal met de topping van je keuze. Besprenkel alles goed met olijfolie en zet het ongeveer 15-20 minuten in de oven totdat het deeg goudbruin is geworden.

LA SOBREMESA



Les Freses

De Coca is een veelgebruikt 'borrelbrood' bij wijnproeverijen, vorig jaar mochten wij bij de bodega van Mara Baño-Marí, Les Freses, genieten van de combinatie van Coca met haar jongste telg, Les Freses. Je leest verderop in deze editie meer over deze bijzondere wijnmaakster.

Deze frisse en fruitige droge witte wijn van de Moscatel Alexandria druif heeft een breed boeket van Jasmijn, oranjebloesem, kamille en roos. De smaken van citrus, citroengras en romige bloemblaadjes maakt dat deze wijn heerlijk sappig en fruitig is, met aangename zuren. Een heerlijke wijn om mee te borrelen, maar ook bij een lichte maaltijd.

De prijs ligt tussen de 10 en 20 euro.

De wijn tip van Mascha en Elke





PIEMENTOS DE PADRÓN

Angsthazen laten deze pepers vaak liggen, maar daar doe je jezelf te kort meer! De Pimientos de Padrón pepers zijn zeer mild in smaak. Juist door de milde smaak zijndeze groene pepers heel geschikt als borrelhapje of tapasgerecht. De peper heeft zijnnaam te danken aan zijn oorsprong. De Pimientos de Padrón pepers komen uit het plaatsje Padrón uit de streek Galicië in Spanje.

Het typische tapas gerecht met de groene pepers is ook supersimpel om te maken. Was 400 gram pepers goed, maar laat ze wel gewoon heel. Snijd 3 flinke tenen knoflook fijn. Schenk in een koekenpan 5 eetlepels olijfolie. Bak de knoflook aan en voeg de pepers toe, bak ze rondom op hoog vuur goed aan.

Prik ze even in met een vork of scherp mesje als ze te bol gaan staan, maar na een minuutje zijn ze al gaar.

Serveer met grof zeezout in je mooiste schaalje en klaar.

De wijn tip van Mascha en Elke

Favorite White Verdejo Wine 4friends

De heerlijke Pimentos de Padrón zijn mild en de heerlijke knoflook en zeezout combineren heerlijk met het kruidige en exotische karakter van onze Favorite White. Hoewel Verdejo vaak uit de Rueda streek komen, doet onze versie uit Jumilla er zeker niet voor onder.

Of je nu houdt van een mooie ronde witte wijn of eentje met zachte afdrank, he won't let you down. Onze Favorite White Verdejo kost rond 9 Euro.





5 TYPISCHE SPAANSE SMAAKMAKERS

SAFFRAAN



In de regio Castilla-La Mancha wordt volgens experts de beste saffraan ter wereld geoogst. Iran is de grootste producent ter wereld maar de Spaanse saffraan schijnt beter van kwaliteit te zijn.

Saffraan is wereldbekend vanwege het ingrediënt dat de gele kleur aan de rijst geeft in de Spaanse paella. Voor saffraan worden delen van de stampers van de saffraankrokus bloemen handmatig geoogst. De smaak is aards en licht bitter. Niet te veel gebruiken dus.



Pimentón, gerookt paprikapoeder in het bekende blikje.

Het wordt gemaakt door een speciaal soort peperachtige paprika's te roken boven een vuur van eikenhout. Er is dulce en picante variant.

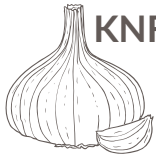


LAURIER Verse laurier zo van de boom, of gedroogd. De verse blaadjes zijn minder intens qua smaak dus je kunt er meer van in je stoofschotels toevoegen.



De gedroogde ñora pepers met de prachtige dieprode, paarse kleur. Kleine zoete, gedroogde pepers die een diepe smaak geven. Je kunt ze meestoven of wellen in heet water en dan fijnsnijden of pureren.

NORA



KNFOLOOK Uiteraard! Wit, zwart, in bijna alle gerechten gaan wel wat tenen en een heerlijke verse aioli en tomaat blijft smullen

NATILLAS CASERAS

Oh ik hou hier zo van! De moeder van een Spaans vriendinnetje maakte het voor ons en ik geniet er nu nog van. De letterlijke vertaling is: huisgemaakte vla en dat kan jij dus ook! Dit eenvoudige nagerecht is een van de meest geliefde in Spanje. Natillas, ook wel Spaanse pudding, zijn (meervoud want een verzamelnaam voor alle custardvla's) super makkelijk te maken, maar het lekkerste is een dag van tevoren!

Dit heb je nodig voor 6 tot 8 personen:

- 500 ml melk
- 6 volle eetlepels kristalsuiker
- 6 eierdooiers
- dun afgesneden schil van 1 citroen
- 1 vanillepeul
- 1 eetlepel maïzena
- kaneel



Doe de melk in een pan met 4 eetlepels suiker en de citroenschil en de opengesneden vanille peul en breng alles zachtjes aan de kook, laat even trekken, maar draai het gas uit.

Klop de dooiers intussen met de rest van de suiker en de maïzena in een kom tot een gladde massa. Verwijder de peul en citroenschil en schenk de warme melk beetje bij beetje al roerend in het mengsel.

Giet het mengsel weer in de pan op een laag vuur. Blijf roeren totdat de crème dik en glad is, maar laat niet meer koken!

Wrijf de vla door een zeef en giet het in kleine schaalpjes en leg een biscuitje boven op elke portie. Zet de schaalpjes een nacht in de koelkast.

Bestrooi voor het serveren met wat kaneel.



LA SOBREMESA



Les Freses - Dolç

De Dolç de Les Freses is een zoete wijn gemaakt van Moscatel d'Alexandria, maar is anders dan de gebruikelijke zoete Moscatel wijnen: meer wijn en er is minder alcohol toegevoegd. Complexer, maar aan de andere kant gemakkelijk te drinken vanwege het lage alcoholgehalte. Past goed bij lichte fruit desserts of kaas, maar kan ook dienen als digestief op een hete zomerdag.

De druiven worden (relatief) laat geplukt om te rekenen op een goed suikergehalte. Vervolgens fermenteert de most in een inox tank tot ongeveer dertien graden alcohol. Op dit moment wordt de gisting gestopt door wijnalcohol toe te voegen, maar alleen om de gisting te stoppen, niet om meer alcohol toe te voegen. De daaropvolgende rijpingsperiode concentreert de wijn, het uiteindelijke alcoholgehalte ligt dicht bij de vijftien procent, het suikergehalte niet te hoog.

De wijn tip van Mascha en Elke



MIGAS

Dit gerecht is een goed voorbeeld koken met restjes. Het belangrijkste ingrediënt is oud brood. 'migas' betekent kruimels dus hup, het brood in de keukenmachine en de grove kruimels een uurtje weken in wat water.

Bak wat overgebleven chorizo, paprika, pepers of andere groenten aan in een koekenpan en bewaar zodra het gaar is in een kom. Bak het brood in wat olijfolie goudbruin. Meng je chorizo, groenten en brood door elkaar. Serveer eventueel nog met wat kaas erover.

Traditioneel werd het door arme boeren als ontbijt gegeten omdat het goed vult, maar tegenwoordig wordt het veel als lunch geserveerd.

Buen provecho!



Alicante Paisaje Mediterraneo Blanco Casa Agricola Pepe Mendoza



Je vindt deze bodega bij Lliber. De wijn die we bij de migas kozen is geel van kleur, fonkelend. In de geur een hint van gemaaid gras, citrus, sinaasappelboom, jasmijn, bloesem, muskaat en licht gekruid. In de smaak wat anijs/venkel, appel, gekonfijte citrus, noot, iets was, licht geparfumeerd, aromatisch, filmend en totaal in balans. Een gelaagde wijn met een aangenaam bittertje, verrassende frisheid, licht ziltig en smaakopwekkend.

Moscatel 40%, Macabeo 40%, Airén 20% en de prijs is tussen de 10 en 20 euro.

De wijn tip van Mascha en Elke



Carola

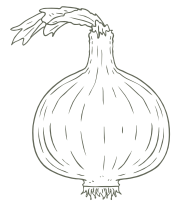
CORELLI

High Carbon Steel
5Cr15MoV

SPAANSE ERWTENSOEP MET CHORIZO

- 300 gedroogde spliterwten
- 2 liter kippenbouillon
- 2 laurierblaadjes
- 250 g winterpeen
- 2 grote uien
- 3 tenen knoflook
- 250 g chorizoworst
- 400 g kikkererwten in blik
- 15 gverse platte peterselie
- 450 g fijne diepvries tuinerwten

Doe de spliterwten in een vergiet en spoel af onder koud stromend water. Doe samen met de bouillon en laurier in een soeppan en breng aan de kook. Laat 40 min. op laag vuur koken. Roer af en toe.



Schil en snijd ondertussen de peen in dunne plakjes. Snipper de uien en snijd de knoflook fijn. Snijd de chorizo in dunne plakjes. Doe de kikkererwten in een vergiet en spoel af onder koud stromend water. Laat goed uitlekken. Snijd de peterselie fijn. Voeg de peen, ui en knoflook toe aan de soep en laat nog 20 min. zachtjes koken. Roer regelmatig.

Verhit ondertussen een koekenpan zonder olie of boter en bak de chorizo in 10 min. op niet te hoog vuur goudbruin en krokant. Haal uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Bewaar het bakvet. Verwijder de laurierblaadjes uit de soep en schenk het bakvet erbij. Voeg de kikkererwten toe, maar hou twee lepels achter. Pureer met de staafmixer tot een egale soep. Voeg de overgebleven hele kikkererwten, tuinerwten en peterselie toe en verwarm nog 5 min. op laag vuur. Schep de soep in diepe kommen en verdeel de chorizo erover.





Giró - Oscar Mestre

Wijnboer Oscar Mestre is met zijn 28 jaar en eigenzinnige kijk op het maken van wijn een waar talent. Je leest meer over hem verderop in deze wijn-spijs editie.

Deze giró is een mooie rode wijn met een vol karakter, subtiel en evenwichtig. De kleur is helder kersenrood. Intense smaak van rood fruit, vanille en kruiden. De wijn heeft aroma's van hout, bloemen en veel vers rood fruit. Ronde en aangename tannines met een goede zuurgraad. De wijn heeft een volle en lange afdronk, is elegant en heeft een uitgesproken persoonlijkheid.

De prijs ligt tussen de 20 en 30 euro.



De wijn tip van Mascha en Elke





ESTOFADO CON CONEJO

Naast kip wordt er ook veel konijn in Spanje gegeten. Deze stoofschotel heeft niet veel ingrediënten nodig om heel lekker te smaken.

Je kent natuurlijk de stoofschotels met rode wijn, of bier. Maar sherry leent zich ook heel goed om in veel gerechten te gebruiken.

Sherry is de Engelse verbastering van Jerez. Van Vinos de Jerez, oftewel de wijnen van Jerez. Genoemd naar de stad Jerez de la Frontera, de belangrijkste stad van de sherryregio in het zuidelijkste puntje van het Spaanse Andalusië.



Sherry

Sherry is gewoon wijn. Dus 100% van druiven gemaakt. Meestal van de witte palominodruif. Zoete sherry komt van de pedro ximénez (PX) of moscatel. Sherry wordt weliswaar versterkt, maar de lichtere stijlen hebben toch maar zo'n 15% alcohol. Te vergelijken met stevige rode wijn. Het grootste verschil zit 'm vooral in de mysterieuze rijping in een stapel vaten, het zogenaamde solerasysteem.

[vervolg recept op volgende pagina>>](#)

Ingrediënten voor 4 personen

- 4 konijnenbouten
- zout , peper
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 rode ui, in partjes gesneden
- 2 stengels bleekselderij, fijngehakt
- 1 laurierblad
- 4 teentjes knoflook, geplet
- 1 theelepel verse fijngehakte oregano
- chilipeper uit de molen
- 1 theelepel gerookte zoete paprikapoeder
- 1 blik tomatenblokjes à 400 gram
- 100 ml medium sherry
- 3 eetlepels sherry-azijn
- 1 kippenbouillonblokje
- 50 gram zwarte olijven, ontpit
- peterselie

Bestrooi de bouten met zout en versgemalen peper. Verhit in een braadpan de olie en vak de bouten rondom bruin.

Neem ze uit de pan en fruit in het achtergebleven bakvet de ui zacht.

Voeg de bleekselderij, laurier, geperste knoflook, oregano, chilipeper en paprikapoeder toe. Blus af met sherry en voeg de tomatenblokjes sherryazijn, bouillonblokje en 2,5 dl water toe.

Breng dit aan de kook en voeg de bouten weer toe. Ca. 1 ,5 uur zachtjes stoven, kijk of het vlees goed gaar is. Voeg eventueel nog wat water tussendoor toe, maar laat niet te lang stoven want konijn is mager en kan ook te droog worden.

Haal de bouten uit de pan en haal het vlees van de botten af. Als de saus te dun is, dan laat je deze eerst nog ca. 5 minuten inkoken. Konijnenvlees terugdoen in pan en stoofschotel op smaak brengen met zout en peper. Garneren met zwarte olijven en gehakte peterselie Lekker met aardappelpuree moet saffraan.

JOAN DE
v i t i c u l t o r
LA CASA

Terra Fiter - Joan de la Casa

Ook een Giró bij de konijnstoof. Een rode kersenkleur met een mooie ronde smaak van rijp zwart fruit met tonen van kruidnagel en zwarte peper en cacao aan het einde. Intens, fris, rond en kruidig in de mond met een goede structuur.

De prijs ligt rond de 20 euro.

Ben je in de buurt van Benissa? Kijk dan zeker even in de lokale bodega voor alle andere mooie (prijswinnende) wijnen van Joan de la Casa. Joan staat bekend als één van de beste Orange wines makers van de regio!

De wijn tip van Mascha en Elke



Zarzuela Valenciana

- 5 eetlepels milde olijfolie
- 1 grote ui, fijngesnipperd
- 3 teentjes knoflook, fijngesnipperd
- 1 laurierblad
- mespunt saffraanpoeder
- 1 theelepel paprikapoeder
- ½ Spaanse peper, zonder zaadjes, fijngesnipperd
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 3 rijpe tomaten, zadenverwijderd, in kleine blokjes
- 2 eetlepels droge sherry
- 1 glas droge witte wijn
- 1 visbouillonblokje
- 500 gram gemengde zeevruchten
- 400 gram witte visfilet naar keuze, in gelijke stukken
- ½ bosje platte peterselie, fijngehakt

Verwarm de olie in een grote pan en fruit de ui op laag vuur in circa 5 minuten zacht en goudbruin. Voeg de knoflook, laurier, saffraan, paprikapoeder en Spaanse peper toe en fruit nog een paar minuten. Voeg de tomatenpuree en tomatenblokjes toe en bak tot de tomaat zacht is en de saus iets gaat binden.

Voeg de sherry, de wijn en het bouillonblokje toe en kook even op hoog vuur tot de alcohol is verdampt. Verdeel de zeevruchten en vis gelijkmatig over de saus. Laat met deksel op de pan op lage stand circa 10 minuten stoven. Bestrooi de zarzuela met peterselie en serveer met partjes citroen voor een fris accent.





L'Horabona - Les Freses

De kleur van de wijn is licht citroenkleurig met groen tinten. Aangenaam in de neus met geuren van witte bloemen en intense oranjebloesem. De wijn smaakt complex en vol, met een goede balans en een beetje boterig. Hederlijk bij de zarzuela!

Een droge bloemige Moscatel wijn met een kruidige en frisse smaak. De wijn wordt 4 maanden gerijpt in roestvrijstalen vaten, waarna hij nog 5 maanden gerijpt wordt in glazen kruiken oftewel zogenaamde juanajuanas. De wijn wordt niet gestabiliseerd waardoor er onderin de fles nog wijnkristallen kunnen liggen, dit is ongevaarlijk. Alleen even uitkijken bij het uitschenken van het laatste beetje uit de fles.

De prijs ligt rond de 20 euro.

De wijn tip van Mascha en Elke

AQUA DE VALENCIA

Water komt er niet aan te pas
maar wel:

- Sap van 6 sinaasappels
- 100 ml wodka
- 100 ml gin
- 1 fles gekoelde Festive Cava -Wine 4friends

Mix eerst het sap met de gin en wodka in een grote kan en voeg dan de cava toe. Extra lekker met wat bevroren stukjes sinaasappel erin!

Salud!



Deze cava geeft
vers, sappig fruit in
de neus en een
evenwichtige, zachte
smaak met een milde
mousse

Elke & Mascha

GARBANZOS

Nog zo'n topper uit de Spaanse keuken. Kikkererwten! Deze heerlijk rijst uit de oven met krenten en kikkererwten is lekker met wat coquilles die je snel bakt en even afblust met sherry.

Laat 200 gram gedroogde kikkererwten een nachtje wellen. Laat ze uitlekken en kook in vers water ca 1 uur tot ze zacht zijn. Was een bol knoflook en dep hem droog. Het velletje mag dus blijven.

Verhit 5 el olijfolie in een grote pan en fruit de knoflook en 75 gram krenten of rozijnen. Roer 2 tot 3 minuten om en voeg een grote ontvelde tomaat in stukje toe en een theelepel gerookt paprikapoeder.

vervolg op volgende pagina>>



Voeg de kikkererwten en 1250 ml kip of runderbouillon toe. Breng aan de kook en voeg 500 gram risottorijst toe. Doe alles in een ingevette ovenschaal, schuif de bol knoflook in het midden en strooi er nog eens 75 gram krenten of rozijnen overheen. Zet ca 30 minuten in een oven van 200 graden. De tenen knoflook kun jena het serveren naar eigen smaak over het gerecht uitdrukken.



De wijn tip van Mascha en Elke

Insurrecte - Oscar Mestre

We gaan weer even terug naar Oscar Mestre voor deze expressieve witte wijn met een intense gele kleur en een gouden rand. Deze witte wijn heeft aroma's van rozenblaadjes, gedroogde rozen, sinaasappelschil, jasmijn en oranjebloesem met een expressief karakter van mineralen en scherpe tonen. Dat kunnen de garbanzos wel hebben!

De smaak is droog, fris, kruidig en je proeft de mineralen. In de afdronk komt het middellandse zee zoutje tevoorschijn.

De prijs ligt rond de 20 euro.



La SOBREMESA

Kip met Chorizo en saffraanpuree

We kunnen niet om chorizo en saffraan heen in Spanje en dat doen we dus ook niet! Lekker pittig, zoet en zout. Een fijn ovensgerecht en voor 4 personen heb je nodig

- 8 kippendijen
- 1 el olijfolie
- 225 g chorizo (in plakjes)
- 2 uien (in reepjes)
- 2 rode paprika's (zaadlijsten verwijderd en in reepjes)
- 2 teentjes knoflook (
- zout en peper
- 200 ml rioja, Spaanse rode wijn
- 200 ml kippenbouillon
- 1 laurierblaadje
- 5 takjes tijm

Voor de puree:

- 80 ml melk
- snuf saffraandraadjes
- 900 g aardappels in gelijke stukken
- 35 g boter
- zout en peper
- 5 el extra vierge olijfolie



Verwarm voor de puree de melk met de saffraan in een kleine pan tot de melk begint te dampen, haal van het vuur en laat trekken. Verwarm de oven voor 180°C

Verhit de olie in een ovenbestendige braadpan op middelhoog vuur en bak er de chorizo 2 minuten in. Haal de chorizo met een schuimspaan uit de pan en zet apart op een bord. Fruit de ui en de paprika ca. 10 minuten in het bakvet tot ze zacht beginnen te worden. Voeg de knoflook toe en fruit nog 2 minuten. Schep het mengsel op het bord bij de chorizo.

Verhit de pan opnieuw en braad hierin de kip aan beide zijden krachtig aan. Bestrooi de kip met zout en peper. Schenk de wijn erbij en schraap met een houten spatel alle aanbaksels van de bodem los. Schenk de bouillon erbij en voeg het laurierblaadje en 4 takjes tijm toe. Doe het paprika-chorizomengsel terug in de pan.

Breng het geheel aan de kook en zet de braadpan zonder deksel 35-40 minuten in de oven. Controleer tussentijds en voeg eventueel wat water toe als het geheel te droog wordt.

Breng intussen de aardappels in een pan met water en wat zout aan de kook. Kook ca. 20 minuten tot de aardappels zacht zijn. Giet af en laat de aardappels nog even droogstomen. Stamp de aardappels met de saffraanmelk en de boter tot een puree. Klop de olijfolie erdoorheen en breng op smaak met zout en peper.

Pluk de blaadjes van het laatste takje tijm en bestrooi de kip ermee.
Serveer met de puree.



blanc moscatell
LES FRESES
DE JESÚS PÒBRE

Rosa - Les Freses


Een rosé van bodega Les Freses. De kleur van de wijn is zalmkleurig. Aangenaam in de neus met geuren van witte bloemen en kruiden. De wijn is mooi in balans, met een juiste verhouding van zuren en frisheid. Een goede combi met de kip en chorizo.

De wijn wordt 8 maanden gerijpt in glazen kruiken oftewel zogenaamde juanajuanas. Een eeuwenoude techniek die Mara als geen ander beheerst.

De prijs ligt onder de 20 euro.

De wijn tip van Mascha en Elke



A tray of pinchos (small bread bites) with various toppings and skewers, served with a glass of red wine. The pinchos are arranged in a row on a blue tray, each topped with a different ingredient like tomatoes, mushrooms, and herbs. A glass of red wine is visible in the background, partially obscured by a semi-transparent text box.

Een pincho is een sneetje brood met daarop een topping (dit kan van alles zijn, van een plakje Jamon Iberico (ham) tot ware kunstwerkjes met vaak een spiesje er doorheen). Spanjaarden gaan 's avonds gezellig naar een bar en eten een aantal hapjes, wat pinchos kunnen zijn of andere tapas met een lekker drankje.

De naam voor deze hapjes wordt op twee manieren geschreven “pinchos” of “pinxtos”. In het Baskenland gebruiken ze voornamelijk de naam pinxtos en in de rest van Spanje is de naam pinchos gebruikelijker.



De bodega's

LA SOBREMESA





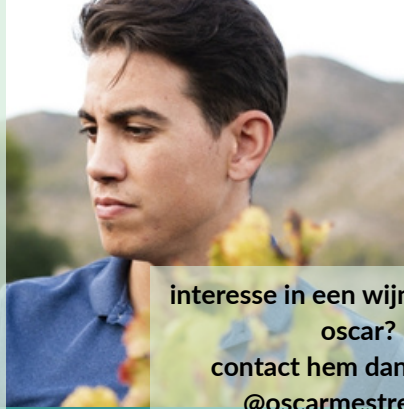
Oscar Mestre

Wijnboer Oscar Mestre is met zijn 28 jaar en eigenzinnige kijk op het maken van wijn een waar talent. Hij is de 4e generatie wijnmaker uit de Riko familie. Op geheel eigen manier en met eigen stijl maakt hij mooie wijnen van druiven die op plots groeien verdeeld over het Jalón gebied.

Gefascineerd door alles wat groeit en bloeit in zijn omgeving doet hij daarnaast ook onderzoek naar druiven die op zijn land groeien maar waarvan het DNA tot nu toe onbekend is. Zijn missie is het preservieren van de voor het Jalón gebied inheemse druiven zoals de Giró, Trapadella en het maken van de mooiste wijnen.

Robert Parker - Wine Advocate gaf Oscar in 2022 een speciale vermelding:

“enthusiastic, focused and very young” and who the author sees with “big potential.”



**interesse in een wijnproeverij bij
oscar?
contact hem dan via insta
@oscarmestrewines**

Ook is hij bezig met het restaureren/herbouwen van een oude bodega op één van de hoogste punten in de bergen met zicht op de Jalón vallei en direct zicht op de middellandse zee. Alles wat hij verdient investeert Oscar weer óf in nieuwe wijnranken en proef plots óf in de bouw zijn bodega.

Insurrecte betekent rebel, deze naam heeft Oscar gekozen omdat hij ervoor kiest om de dingen net even anders te doen, deze eigenzinnigheid proef je terug in zijn wijnen.



Geboren in het aardbeienland van Mara Baño Marí haar voorouders aan de voet van de Montgó, een aantal kilometer buiten Dénia en Javea, vinden we in Jesus Pobre haar bodega met de toepasselijke naam Les Freses.

Door de mediterrane zeelucht die regelmatig over de wijngaard waait krijgen de wijnen die van Mara haar hand komen soms een ziltige kus van de Middellandse Zee. Een heerlijke plek voor wijranken maar zeker ook voor ons.

Sommelier Mara is enkele jaren geleden begonnen met haar reis als wijnmaakster. De eerste jaren deed zij dit nog vanuit haar garage, inmiddels staat er een prachtige bodega naast de wijranken die zeker een bezoek waard is.

Ben je in de buurt van Jesus Pobre, boek dan één van haar wijntours op de bodega. Kijk op www.lesfreses.com



Nog een paar wijn weetjes

Elke & Mascha

01

GEZOND!

Volgens Spaans onderzoek is wijn goed voor je gezondheid. Uit dit onderzoek is gebleken dat je bij 2 glazen wijn per dag minder snel verkouden wordt. Ja 2 dus....

02

ZORG GOED VOOR JE GLAZEN!

Zet je glazen nooit ondersteboven in de kast. De glazen nemen dan de geur over van je kast.

Dit proef je terug in je wijn.

03

VRIENDEN VOOR HET LEVEN!

Redewijn voorkomt vorming van rimpels door de sterke concentratie van anti-oxidanten. Hoeveel glazen? Mmm....dat zegt het onderzoek niet. 😊



Cook

De mooiste spullen vanuit de webshop naar jouw keuken en tafel. En allemaal met een uniek verhaal.



Eat

Jouw private chef thuis of in je vakantiehuis. Geniet optimaal met je familie of vrienden van een lunch of diner zonder stress



Talk

Workshops & teambuilding onder het koken, terwijl je handen bezig zijn komen de (ant)woorden als vanzelf



[HTTPS://LASOBREMESA.LIFE](https://lasobremesa.life)
DUS ZONDER WWW. !!!





Veel plezier met deze mooie spaanse gerechten en als grote bonus de wijn adviezen en verhalen van Wine4Friends. Dank Elke en Mascha voor jullie tijd en inzet!

Ik zou het leuk vinden jouw creaties via social media terug te zien! Onder de leukste foto's verloot ik altijd 1 x per maand een cadeaubon die je in de webshop kunt besteden.

Vergeet mij dus niet te taggen of gebruik **#lasobremesalife**.

Wil je niets missen aan kookinspiratie en recepten? volg mij dan via:



lasobremesa



lasobremesalife



lasobremesa.life



info@lasobremesa.life

Cook

Eat

Talk