



### **PATATAS BRAVAS CON ALLIOLI**

INGREDIENSER: 600 gr. kartofler, 1 æggeblomme, 1 fed hvidløg, olivenolie, salt, tabasco.

#### **FORBEREDELSE:**

Skræl kartoflerne og snit dem i stykker, på størrelse med to fed hvidløg. Hvis man koger kartoflerne i ca. 4 minutter før man steger dem på panden i olie, bliver de bedre. Men ikke mere end 4 minutter ellers bliver de for kogte.

Når kartoflerne er stegt lægges de på et stykke køkkenrulle, så en del af olien bliver taget fra. Så vendes de ud på en tallerken og allioli tilsættes. Ovenpå kan du bruge stærk paprika, eller stærk ketchup og evt tabasco.

Allioli: Jeg plejer at selv lave allioli, som er en slags hvidløgsmayonnaise. Jeg bruger en morter, hvori jeg kommer et fed hvidløg, der bliver godt knust, dernæst salt, en æggeblomme, og olivenolie. Skal røres kraftigt, så den ikke skiller.

Blenderen kan også bruges.

### **ALBÓNDIGAS EN SALSA DE TOMATE**

INGREDIENSER: 500 gr. hakket kød (svine og/eller kalve), 2 piskede æg, 2 fulde skeer med rasp, 2 fulde skeer med hvedemel, 1 fuld ske med hakket persille, salt, pinjekerne, peber, 2 fed hvidløg (hakket), oliven olie

Saucen: 2 gulerødder (i fine stykker), 2 store løg (hakket), 2 fed hvidløg, 2 kartofler, 1 dl hvidvin, 6 dl bouillon (kød), nogle få ærter (2 fulde hænder), 1 tomatdåse (240 gr. netto), nogle laurbærblade, salt, muskatnødder, sukker, oliven olie.

#### **FORBEREDELSE:**

I en skål blandes kødet med æggene, rasp, persille, salt, mælk, peber, og pinjekerner.

Man venter ca. 30 minutter, før man begynder at danne bollerne.

I mens kan man lave saucen. På en pande kommer man gulerødderne og løget, og steges i oliven olie, (lav varmt), indtil de bliver brune.

Derefter tilføjes hvidløget, hvidvinen og laurbærbladene. Da hvidvinen er næsten væk, kommer man tomaten, og steges i lav varmt.

Ved siden af, steger vi kartoflerne i terninger, og gemmer vi dem.

Nu danner man kødbollerne, og rulles dem i hvedemelet.

Når alle sammen er dækket med hvedemel, kommer man dem på en pande, hvor der er oliven olie, meget varmt.

Man steger bollerne lidt og gemmes på en tallerken.

Igen i saucen, hvor vi er kommet salt, muskatnød og sukker efter smag, tilføjes bouillon og det hele koges ca. 10 minutter, og kommer vi nu kødbollerne, pommes fritterne i terninger og ærterne. Det hele koges indtil man få den ønskede konsistens.

### **STEGT CAMEMBERT MED EDDIKE-HONNING**

INGREDIENSER: camembert ost, æg, hvedemel, raps, olivenolie, eddike, honning.

#### **FORBEREDELSE:**

Del osten i 8 portioner. Piske ægget. Kom osten på ægget, hvedemelet og rapsen. Steg det på en pande hvor der er få olivenolie med meget varm indtil portionerne bliver gyldne. Det skal serveres varm med saucen på.

Saucen: man skal blande olivenolie, eddiken og honningen.

### **SALTEADO DE JUDÍAS Y JAMÓN SERRANO**

INGREDIENSER: bønner, serrano skinke, løg, hvidløg, olivenolie, salt.

#### **FORBEREDELSE:**

Vi steger de hakkede løg og hvidløg ved lav varm på en pande med olivenolie. Når de er lidt brune, ikke ret meget, kommer vi bønnerne. Når det hele er lavet, kommer man serrano skinken i små stykker og vi rør det hele indtil det blandes.