



ALL I PEBRE – ÅL MED HVIDLØG OP PAPRIKA

INGREDIENSER: 1 kilo ål, et hoved hvidløg, 3 chili, halv liter varmt vand, 10 mandler, salt, oliven olie, paprika.

FORBEDERELSE:

Ålen skal være rensset og hakket. På svage varme stege vi en brødskive. Vi fjender det og gemmer. Vi steger nu et hoved hvidløg uden at pille dem, bare en revne i midten og lidt chili (efter din smag). Vi fjerner to fed hvidløg og gemmer dem sammen med brødet. Når hvidløg er brun, kommer vi lidt paprika, rører vi det hele for at blande det, og lige med det samme tilføjer vi vandet og ålen i stykker. Det hele koges Ca. 20 minutter. Vi kommer brødet, hvidløg og ti mandler på en morter og knuser det, og tilføjer det til panden (efter ålen har kogt 20 minutter) og det hele koges 10 minutter til. Salt efter smag.

ESCALIBADA

INGREDIENSER: 1 aubergine, 2 røde peberfrugter, 4 løg, 4 tomater, 6 fed hvidløg, olivenolie, salt, brød.

FORBEDERELSE:

Bag peberfrugten, auberginen og løget hele i ovnen i ca. 25 minutter ved 200^o varme. Derefter tilsættes tomaten – udnyt lejligheden til at vende peberfrugten, auberginen og løget - og forsæt ca. 25 minutter til. Når alt er bagt, pilles skindet af alle grøntsagerne. Det er godt hvis man venter nogle minutter, så bliver de kolde. Grøntsagerne renses indeni, og skæres i lange og tynde strimler. Put strimlerne på en tallerken, og kom den hakkede hvidløg sammen med rigelig olivenolie på. Vent 15 minutter, og velbekomme.

ALMENDRAS SALADAS

INGREDIENSER: mandler, salt, oliven olie.

FORBEDERELSE:

Først skal man pille skindet af mandlerne. Vi kan gøre det ved at komme mandlerne i kogende vand ca. 10 minutter. Vi tænder oven ved 180° C, og smører en fade med oliven olie. Derefter kommer vi mandlerne på fadet. Om ca.20 minutter vil mandlerne være brune. Når de er sådan, og mens de er varme, kommer vi salt på. Man venter lidt indtil de er kolde, og velbekomme.

HUEVOS ROTOS

INGREDIENSER: æg, kartofler, skinke, hvidløg, olivenolie, salt.

FORBEDERELSE:

Vi steger ved svag varme nogle fed hvidløg uden at pille dem. Når de er brune, skal de fjernes og gemmes. Vi steger nogle kartofler, skåret som to kroner på panden med oliven olie og ved svag varme. Når kartoflerne begynder at tage farve, kommer vi salt på, og skruer op for varmen indtil de bliver lidt sprøde. Nu tilføjer vi serrano skinke i små stykker på kartoflerne. Ved siden af, har vi spejlet et æg, som vi kommer oven på kartoflerne. Man kan også bruge hvidløg som vi stegte først.