



GAZPACHO ANDALUZ

INGREDIENSER: 1 kilo modne tomater, 1 grøn peber frugt, 1 agurk (ca. 250 gram), løg (100 gr.), hvidløg, oliven olie, hvidvinseddike, salt, koldt vand, revet brød.

FORBEDERELSE:

Skyl tomaterne, agurken og peberfrugten. Skær tomaterne i 4 stykker, peberfrugten uden frø og kom det i blenderen. Hvidløg, løg og agurken skal pilles og kommes også i blenderen. Nu blender vi det hele indtil det bliver til suppe. Tilsæt salt, oliven olie og hvidvinseddike, og du tilpasser mængden efter din smag.

Hvis du synes at konsistencen er fint, er det færdigt, men hvis du hellere vil har det mere flydende, kom koldt vand i.

Der er nogle der kommer revet brød på. Det gør jeg, men ikke ret meget.

Kan serveres i et glas, og det ser meget pænt ud at komme nogle agurker, peberfrugter, løg i små stykker. Også nogle croutons.

MONTADITO DE LOMO CON HUEVO DE CODORNIZ

INGREDIENSER: Små svinekoteletter (røget hamburgerryg kan også bruges), vagtelæg, hvidt brød, oliven olie.

FORBEDERELSE: "MONTADITO" betyder oven på.

Vi steger en lille svinekotelet. Når den er færdig, kommer vi den på en skive brød. Derefter spejler vi et vagtelæg og kommer vi det oven på koteletten, der var oven på brødet.

GAMBAS AL AJILLO

INGREDIENSER: rejer, hvidløg, chili, oliven olie.

FORBEDERELSE:

Man snitter hvidløget i skiver, og man steger dem sammen med en chili ved svag varme. Når hvidløg begynder at få farve, kommer vi rejerne på, og vi steger, altid ved svag varme.

Når rejerne at stegt, fjender vi det hele, og vi kan dypper brød på den sauce der bliver.

ENSALADILLA RUSA EN TARTELETA

INGREDIENSER: 400 gr. kartofler, en håndfuld ærter, 2 gulerødder, en håndfuld majs, 2 syltede agurker, 2 æg, 200 gr. tun, peberfrugt, oliven, mayonnaise, salt, grissini, og tarteletter.

FORBEDERELSE:

Kartoflerne og gulerødderne skrælles og skæres i terninger. Kom begge dele i en gryde og kog det.

Kog æggene. Hviden skal du skære i små stykker. Gem blommerne.

Agurkerne skal skæres i små stykker.

Kom kartoflerne, gulerødderne, agurkerne, tunen, majs og de kogte æggehvider i en skål og og bland det hele. Når grøntsagerne er afkølede tilsættes mayonnaisen og det hele blandes. Der skal ikke være for meget mayonnaise og heller ikke for lidt.

Til pynt bruges æggeblommerne som rives, peberfrugt i strimler og oliven.

Kom det hele i køleskabet indtil det bliver koldt, eller indtil du skal spise det. Serveres med grissini som tilbehør, og måske i en tartelet.