



Evento de tapas

CGD, 5 september 2026



Wat gaan we vandaag bereiden?

En wie zullen ons daarbij begeleiden?

Bijgerechten:

Patatas bravas
Tomatensalade
Allioli tapas met brood

Marjan
Hennie
Hennie

1^e gang:

Manchego kaaskroketjes
Empanada met spinazie en geitenkaas
Gamba's van de plancha met Romesco saus

Carmelina
Nel
Hennie

2^e gang:

Bruschetta met champignons en chorizo
Gefrituurde calamares
Gegratineerde mosselen

Nel
Carmelina
Marjan

3^e gang:

Empanada met vlees
Albondigas
Kipkluijjes met Spaanse twist

Nel
Hennie
Marjan

Nagerechtje:

Crema de naranja

Nel

Aperitivo

Aperitief:

Agua de Valencia

Agua de Valencia is een iconische Spaanse cocktail op basis van cava, vers sinaasappelsap, wodka en gin, gekoeld geserveerd op ijsblokjes.

De drank werd in 1959 voor het eerst geschonken door Constante Gil in de bar Café Madrid in de stad Valencia.

Er is ook een 0.0 alternatief gemaakt.

Hapjes:

Meloen met ham, charcuterie, kazen, olijven en evt. aanvullende hapjes.





Drie gerechtjes die op tafel blijven staan en aangevuld worden.

Krokant gebakken aardappelen met bravasaus en aioli

Patatas bravas

Tomatensalade

Ensalada de tomate

Aioli met brood

Aioli con pan

Krokant gebakken aardappelen met bravasaus en aioli (patatas bravas)



Tomatensalade



Allioli tapas met brood



1^e gang

Bij de 1^e gang worden 3 gerechtjes aangeboden.

Hierbij wordt geschonken:

Luis Cañas Viñas – Viejas Rioja Blanco Fermentado en Barrica

Blend van 90% Viura en 10% Malvasia Riojana -druiven
uit de wijngaarden van Rioja Alavesa
ten noorden van de Ebro rivier.

Gisting vindt plaats in zowel Franse als Amerikaanse
eikenhouten vaten, waarna rijping op de droesem (lías).
Lichtgele wijn met een neus van rijp geel fruit met florale toetsen.
Smaak is droog en romig, met hints van het hout,
waarop vergist en gerijpt is.

0.0 alternatief: Torres Natureo White



Manchego kroketjes



Empanada met spinazie en geitenkaas



Gamba's á la plancha met Romescosaus



2^e gang

Bij de 2^e gang wederom 3 gerechtjes.

Hierbij wordt geschonken:

Montespina Verdejo Sobre Lías

Prachtige 100% Verdejo van Bodegas Avelino Vegas uit de regio Rueda. Wijngaarden zijn gelegen op de hoogvlakte van Castilië en León, gekenmerkt door een continentaal klimaat met hete zomers en koude winters.

Deze wijn is ook gerijpt op de lias, wat zorgt voor extra textuur, een ronder mondgevoel

en meer complexiteit naast de frisse, aromatische stijl.

Stro-gele wijn met veel tropisch fruit in de neus met de voor Verdejo typerende kruidigheid met tonen van venkel en anijs.

In de mond veel citrus met frisse zuurtjes en een amandelbittertje in de afdronk.

0.0 alternatief: Mucho Más Blanco 0,0%



Bruschetta met paddenstoelen en chorizo



Gefrituurde calamares



Gegratineerde mosselen



3^e gang

Bij de 3^e gang 3 gerechtjes.

Hierbij wordt geschonken:

Muriel Rioja Alavesa

Een 100% Tempranillo uit de wijngaarden in Rioja Alavesa en Rioja Alta van Bodegas Muriel gevestigd in Elciego.

Crianza rijpt minimaal één jaar op eikenhout en is complexer en zachter dan de Joven.

Een heldere robijnrode wijn met een neus van rood fruit, zoals kersen en pruimen, aangevuld met hints van zoethout, vijgen.

In de mond elegant en sappig met de smaak van gekonfijte kersen en met zachte tonen van de houten vaten.

De tannines zijn zacht en soepel en de wijn heeft levendige, frisse zuren.

0.0 alternatief: Mucho Más Tinto 0,0%



Empanada met gehaktvulling



Albóndigas (balletjes)



Spaanse kipkluijfjes met knoflook



Nagerecht:

Hierbij wordt geschonken:

Nectar Pedro Ximenez Dulce Sherry

Deze sherry wordt gemaakt in Jerez de la Frontera, gelegen in de provincie Cádiz in Andalusië door het familiebedrijf González Byass. Het wordt verkregen uit overrijpe Pedro Ximénez druiven, die zongedroogd worden zodat ze hun exceptionele hoge concentratie aan restsuikers behouden.

De rijping in het criadera systeem, 100% op eikenhouten vaten, maakt dit een krachtig en volle zoete sherry met de smaak van rozijnen en zongedroogde vijgen.

De sherry is intens donkerbruin, in de neus krachtig en aromatisch met tonen van rozijnen, zongedroogde vijgen, dadels en vloeibare honing. In de mond zijdezacht, zalvend en dikvloeibaar. Je proeft overduidelijk rozijnen, toffee, karamel en gedroogde zuidvruchten, met een hele lange afdrank van koffie, pure chocolade, zoethout en geroosterde noten.

Voor deze versterkte wijn is er geen 0.0 alternatief in de markt.



SINAASAPPEL CRÈME

(CREMA DE NARANJA)





Recepten:

Patatas bravas

Tomatensalade

Allioli tapas met brood

Manchego kaaskroketjes

Empanada met spinazie en geitenkaas

Gamba's van de plancha met Romesco saus

Bruschetta met champignons en chorizo

Gefrituurde calamares

Gegratineerde mosselen

Empanada met gehaktvulling

Albondigas

Kipkluijjes met Spaanse twist

Crema de naranja



Tomatensalade voor 4 personen

Ingrediënten:

660 gr rijpe, gemengde tomaten
½ rode ui, in flinterdunne halve ringen
5 gr platte peterselie, fijngesneden
1 el frambozenazijn
1 tl honing
4 el extra Virgin olijfolie
Zout naar smaak



Werkwijze:

Snijd de tomaat in dunne plakken.

Meng in een kom de witte wijnazijn, de olijfolie en de honing en marineer de tomaten en de ui apart in een kom.

Dien op met een beetje verse peterselie.





Patatas Bravas

Ingrediënten:

600 gram vastkokende aardappelen

100 ml olijfolie

Zout

Bravasaus

Aioli





Werkwijze:

Schil de aardappelen en snijd in kleine blokjes (ongeveer 2 x 2 cm).

Verhit 100 ml olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur.

Voeg de aardappelblokjes toe en bak in ongeveer 20 minuten gaar, goudgeel en krokant.

Schep tussendoor regelmatig om.

Neem de aardappelen uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi met zout.

Serveer warm met bravasaus en aioli.



Bravasaus:

Ingrediënten:

- Olijfolie om in te bakken
- 1 fijn gesnipperde ui
- 2 fijngesneden teentjes knoflook
- 1 cayennepeper, zonder zaadlijsten en fijngesneden
- 1 eetlepel gerookte paprikapoeder
- 1 eetlepel bloem
- 200 ml groente of kippenbouillon
- 100 ml passata (gezeefde tomaten)
- 1 eetlepel rode wijnazijn
- Zout naar smaak
- Snufje suiker



Werkwijze:

Verhit een pan op middelhoog vuur met een scheut olijfolie. Voeg ui, knoflook en fijngesneden pepertje toe. Bak glazig.

Voeg paprikapoeder en bloem toe en bak even mee.

Voeg de bouillon toe en roer goed. Voeg daarna de passata toe en kook 15 minuten in.

Roer de azijn erdoor en breng op smaak met zout en wat suiker om de zuren uit te balanceren.

Pureer met een staafmixer.

Serveer warm.



Aioli

Ingrediënten:

1 tot 2 teentjes knoflook

Halve theelepel zout

1 ei op kamertemperatuur

250 ml milde olijfolie (zonnebloem of arachideolie kan ook)

1 eetlepel citroensap





Werkwijze:

Doe de (alvast kleingesneden) knoflook met zout in een vijzel en wrijf tot een gladde pasta.

Meng de knoflook samen met het ei, citroensap en tot slot de olijfolie in een smalle hoge mengkom.

Zet de staafmixer op de bodem van de kom, zet aan op hoge stand en trek langzaam naar boven.





Allioli

Ingrediënten:

2 tenen knoflook

olijfolie

zout





Werkwijze:

Wrijf de knoflook met een beetje zeezout in een vijzel tot je een fijne pasta hebt.

Voeg vervolgens druppel voor druppel olijfolie toe terwijl je met de stamper in een richting blijft malen. Let er goed op dat je het echt druppelsgewijs blijft doseren tot er een dikkere compacte saus ontstaat. Daarna kun je iets meer olie tegelijk toevoegen.



Manchego kaaskroketjes

Kaasragout:

75 ml groentebouillon

20 gr roomboter

20 gr bloem

½ eieren

65 gr Manchego, geraspt

½ tl mosterd

naar smaak peper en zout naar smaak

½ tl bladpeterselie, fijngehakt

Kaaskroketten:

kaasragout (koud)

fijn paneermeel

ei

bloem

grof paneermeel of panko

paprika poeder



Werkwijze:

Ragout:

Smelt de boter in een sauspan met dikke bodem. De boter moet bruisen, maar niet bruin worden. Roer met een garde de bloem erdoor. Laat 1 à 2 minuten doorgaren tot de roux goudgelig van kleur is en loslaat van de pan. Voeg beetje bij beetje de bouillon toe. Laat de ragout al roerend even doorkoken tot de bloem gaar is. De ragout mag niet meer melig smaken en moet glanzen. Roer de kaas beetje bij beetje door de ragout heen en haal de pan van het vuur als alle kaas is gesmolten. Roer de eieren erdoor en breng de ragout op smaak met de mosterd, peper, zout en de nootmuskaat. Voeg de peterselie toe. Dek de kaasragout af met plasticfolie en laat een dag opstijven in de koelkast of een uurtje in de diepvries.



Werkwijze:

Kroketten:

Schep balletjes ragout van ongeveer 35 gram en rol ze door ze door het fijne paneermeel tot een kroketje.

Doe de bloem op een bord of schaal.

Klop het ei, in een schaal of bord los.

Doe het paneermeel in een schaal/bord en voeg een beetje paprika poeder toe, is alleen voor de kleur.

Stap 1: Haal de kroketten/bitterballen door bloem. Zorg dat het hele oppervlak bedekt is.

Stap 2: Haal de kroketten/bitterballen door het ei, zorg dat het oppervlak geheel bedekt is.

Stap 3: Rol de kroketten/bitterballen door het paneermeel.

Herhaal stap 2 en 3

Leg de kroketten een half uurtje on afgedekt in de koelkast.

Frituur de kroketten/bitterballen goudbruin in olie van 180° Celsius of vries ze in.



Empanada's met spinazie en geitenkaas

Ingrediënten voor 5 personen:

Voor de vulling:

1 kleine ui, fijngesneden

400 gr spinazie, grof gesneden

zout en peper

30 gr pijnboompitten

30 gr rozijnen, geweld in warm water

150 gr requeson, ricotta of cottagecheese

olijfolie, om in te bakken

En verder:

6 plakjes bladerdeeg 12 x 12 cm, ontdooid

1 ei, losgeklopt



Werkwijze:

Verwarm de oven voor op 210 °C

Verhit in een grote pan op middelhoog vuur een scheut olijfolie. Voeg de ui toe en fruit glazig. Voeg daarna de spinazie toe en laat het slinken. Bak door tot het vocht grotendeels is verdampt. Breng op smaak met zout en peper.

Neem de pan van het vuur en zet deze opzij.

Rooster de pijnboompitten in een droge pan goudbruin. Neem ze uit de pan en zet ze ook opzij.

Meng nu de spinazie, pijnboompitten, rozijnen en de kaas samen goed in een kom.

Leg de vellen bladerdeeg op een met bakpapier beklede bakplaat. Leg op het midden van iedere plak bladerdeeg wat van het spinaziemengsel. Bestrijk de randen met wat losgeklopte ei en vouw het bladerdeeg dicht tot een driehoek. Druk de randen aan met een vork.

Bestrijk ook de bovenkant van de empanada's met wat ei en bak ze in het midden van de oven in 15 tot 20 minuten goudbruin en gaar.



Gamba's van de plancha

Ingrediënten:

Romesco saus

4 gegrilde rode paprika's (uit een pot)

400 g Italiaanse tomaten

150 gr amandelsnippers

2 sneetjes oud casinobrood

2 knoflooktenen

1 el citroensap

4 el olijfolie

2 tl gerookt paprikapoeder

peper en zout

Gamba's

olijfolie

milde gerookte paprikapoeder

8 gamba's

grofzeezout



Werkwijze 1:

Maak als eerst de Romesco saus.

Snijd de tomaten doormidden en leg ze met de snijkant naar beneden in een bakblik.

Leg er 2 ongeschilde knoflooktenen naast. Begiet alles met wat olijfolie, strooi er zout en peper over en zet het een half uur in de oven op 180°.

Rooster de amandelen in een droge pan tot deze goudbruin zijn.

Bestrijk de sneetje brood met olijfolie en bak deze in de koekenpan, aan beide zijden goudbruin.

Schep de amandelen in de keukenmachine en maal ze fijn.

Doe hetzelfde met het gebakken brood.

Haal het bakblik uit de oven en laat het even afkoelen.

Pluk de velletjes van de tomaten en duw de knoflookteen uit de schil. Doe de paprika, de tomaat en de knoflook in de keukenmachine. Voeg een scheut goede olijfolie erbij en ook het kruim van het brood en de gemalen amandelen. Maal alles tot een mooie saus.

Breng op smaak met zout, versgemalen peper, gerookte paprikapoeder, een eetlepel azijn en wat citroensap.



Werkwijze 2:

De gamba's

Meng de olijfolie met de geperste knoflook en de gerookte paprikapoeder.

Marineer de gamba's in dit mengsel.

Bak de gamba's op de plancha (3 minuten).

Dien op met de Romesco saus en een sneetje stokbrood.



Bruschetta met champignons en chorizo

Ingrediënten voor 4 personen:

60 ml olijfolie

560 gr mild chorizo worstjes, dun gesneden

1 ui, gehalveerd, dun gesneden

2 tenen knoflook, fijn gehakt

1/2 tl zoet paprika of milde Spaanse paprika

400 gr champignons, zonder steel, niet te dun gesneden

200 gr kastanje champignons, zonder steel, niet te dun gesneden

200 gr Cherry tomaatjes

8 geroosterde sneetjes stokbrood of ciabatta

Grof gehakte platte peterselie



Werkwijze:

Verhit in een koekenpan op middelhoog vuur de chorizo in 2 porties, gedurende 1- 2 minuten.

Voeg ui, knoflook, paprika en zout bij elkaar in de pan en al roerend bakken tot de uit zacht is.

Verhoog het vuur tot middelhoog, voeg dan champignons en tomaten toe, al roerend tot de champignons en tomaten zacht zijn.

Schep het mengsel op de toast en breng op smaak met peper en peterselie.



Calamares fritos a la andaluza

Ingrediënten:

1 kilo inktvisringen

150 gram bloem ik gebruik Semolina

zout

knoflook poeder

neutrale frituurolie, om te frituren

1 citroen





Werkwijze:

Vorbereiding

Inktvis 1 uur marineren in melk, uit laten lekken en goed afdroog met keukenpapier.

Citroen snijden. Snijd de citroen in partjes.

Bloem klaarzetten. Voeg aan 10 delen bloem 1 deel knoflook en 1 deel zout toe. Doe de bloem in een ruime kom.

Bereiding

Inktvis paneren. Haal de inktvisringen door de bloem en schud overtollige bloem goed af.

Olie verhitten. Verhit een ruime laag frituurolie in een pan of frituurpan tot 180 °C.

Inktvis frituren

Frituur de inktvis in kleine porties 2 tot 3 minuten, tot de ringen licht goudgeel en krokant zijn. Keer ze eventueel halverwege.

Laten uitlekken en serveren Schep de gefrituurde inktvis met een schuimspaan uit de olie en laat kort uitlekken op keukenpapier. Serveer meteen, met partjes citroen.



Gegratineerde mosselen

Ingrediënten:



- 1 kg mosselen
- 200 ml bier (palm, jupiler o.i.d.)
- 1 ui
- 1 grote wortel
- Zout, peper, mosselkruiden
- beetje boter
- 30 gram bloem
- 30 gram boter
- 150 a 200 ml melk
- 75 gr geraspte kaas (oud Brugge o.i.d.)
- Nootmuskaat
- 2 eetlepels panko
- Olijfolie
- 2 eetlepels fijngesneden peterselie



Werkwijze:

Spoel de mosselen en gooi de openstaande mosselen weg.

Snipper de ui en de wortel en stoof even aan in wat boter – beetje zout en peper (mosselkruiden). Zet het vuur hoog en voeg de mosselen toe, schep om en voeg het bier toe. Zet het deksel op de pan, schud regelmatig om en laat garen tot alle mosselen open zijn. Giet de mosselen af en vang het kookvocht op. Zeef het kookvocht in een fijne zeef en bewaar 150 ml.

Smelt 30 gram boter in een steelpannetje en voeg de bloem toe. Roer tot een roux en laat even garen. Voeg al kloppend de melk toe en 100 ml van het mosselvocht. Roer tot de saus indikt. Voeg de kaas, nootmuskaat zout en peper toe naar smaak. Als de saus nog wat te dik is nog wat mosselvocht toevoegen.

Haal de mosselen uit de schelpen. Spoel de schelpen schoon en bewaar de helft. Leg de mosselen terug in de schelpen en lepel een klein beetje kaassaus over elke mossel. Schik op een ovenschaal. Meng de panko en peterselie met wat olijfolie en bestrooi er de mosselen mee.

Verwarm de ovengrill op 200 graden en zet de mosselen 5 a 10 minuten onder de grill. Serveer warm.



Empanada's met gehakt

Ingrediënten:

2 eieren

Wat vetstof

2 lente uitjes fijngesneden

2 teentjes look geperst

1 rode paprika zeer fijn gesneden

1 koffielepel zoete paprikapoeder

1 mespunt cayennepeper

½ koffielepel gemalen komijn

300 gr mager rundergehakt, event bij kruiden

Zout en peper naar smaak

1 eetlepel witte wijnazijn

70 gr groene olijven zonder pit fijngesneden

35 gr rozijnen

Rol bladerdeeg of pakje diepvries ongeveer 250 gr

Ei om te doreren (bestrijken)



Werkwijze:

Kook de eieren 7 min en laat ze afkoelen.

Smelt de vetstof in een koekenpan en bak hierin de lente uitjes, de paprika en de look, samen met het paprikapoeder, de cayennepeper en de komijn.

Bak het geheel wat zachter, en voeg er de rest van de ingrediënten aan toe, bak tot het gehakt wat rul is en voeg zout en peper naar smaak toe.

Doe dit alles bij de geprakte eieren.

Rol het bladerdeeg tot 1 mm dikte en maak rondjes van ongeveer 12 cm diameter. Leg wat vulling op de helft van het rondje, hou een rand van ongeveer 1 cm over. Maak de randjes iets vochtig en vouw de pakketjes dicht, druk de rand goed aan, eventueel met vork of zijkant mesje.

Verwarm de oven op 180 C en leg de pakketjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Smeer ze in met losgeklopt ei en bak ze in 20 min goudbruin.

Yoghurtsausje

Meng Griekse yoghurt met limoensap, olijfolie, peper en zout, geperste knoflook en flink wat gehakte koriander door elkaar.

Proef en breng eventueel verder op smaak met wat honing als het te zuur is.



Albondigas

Aantal porties: 30 voor 10 personen

70 gr paneermeel (beschuit)

2 tenen knoflook

500 g half-om-halfgehakt

1 scharrelei

2 tl zoet gerookt paprikapoeder

1 middelgrote ui

1 rode peper

3 el olijfolie mild

50 ml rode wijn

500 gepelde tomaten (Mutti)





Werkwijze:

Rasp de tenen knoflook fijn. Doe het gehakt in een kom met de helft van de knoflook, het ei, beide soorten paprikapoeder en het brood. Meng alles goed en breng op smaak met peper en eventueel zout. Vorm er met vochtige handen ca. 30 balletjes ter grootte van een walnoot.

Snipper de ui. Snijd het steeltje van de rode peper. Halveer de peper in de lengte en verwijder met een scherp mesje de zaadlijsten. Hou je van pittig? Dan kun je de pitjes laten zitten.

Verhit de olie in een koekenpan op middel- hoog vuur en bak de balletjes rondom in 7 min. bruin. Schep uit de pan en fruit in dezelfde pan de ui 4 min. Voeg na 2 min. de rest van de knoflook en de peper toe. Blus af met de wijn en laat 5 min. inkoken.

Voeg de tomaten toe en plet ze met de achterkant van een lepel. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Zet het vuur laag en laat de saus 15 min. inkoken.

Leg de gehaktballetjes in de tomatensaus en warm ze met de deksel op de pan.

Serveer de Albondigas in een schaal en bestrooi met wat peterselie.



Kipkluiifjes

Ingrediënten:

600 gram kipkluiifjes
2 a 3 eetlepels gerookte paprikapoeder
Olijfolie
10 teentjes knoflook
Scheut droge witte wijn
2 laurierblaadjes
Scheutje tabasco
Mespunt chili-vlokken
1 kippenbouillonblokje
Bosje verse peterselie



Werkwijze:

Dep de kipkluijjes droog en bestrooi met het gerookte paprikapoeder. Schud tot ze rondom bedekt zijn. Verwarm wat olijfolie in een wokpan op middelhoog vuur en bak hierin de kipkluijjes rondom bruin.

Maak intussen de knoflook schoon en snijd in plakjes. Bak de knoflook mee met de kip tot ze net verkleurd zijn. Blus af met flinke scheut witte wijn.

Voeg laurierblaadjes, tabasco en chili-vlokken toe naar smaak. Los het kippenbouillonblokje op een half kopje water, voeg toe aan de kip en roer goed door.

Laat de kip, zonder deksel onder regelmatig roeren garen tot het vocht bijna verdampt is. Test of de kip gaar is en bestrooi voor het serveren met peterselie.



Crema de naranja

Ingrediënten

- 5 biologische sinaasappels
- rasp van ½ biologische citroen (optioneel)
- 20 g maïzena
- 1 ei, losgeklopt
- 1 eidooier, losgeklopt
- 50 g kristalsuiker



Werkwijze:

Rasp van 1 sinaasappel de schil en zet opzij.

Halveer dan alle sinaasappels en pers het sap eruit: je hebt 250 ml sap nodig. Let erop dat de schilhelften intact blijven, want daar ga je de crème in serveren. Kies de 4 mooiste helften en schraap met een lepel het resterende vruchtvlees eruit. Bewaar.

Voeg als het sinaasappelsap erg zoet is wat citroensap toe. Breng het sap en de rasp in een steelpan aan de kook. Neem de pan van het vuur en laat afkoelen.

Zeef het sap, druk het in de zeef goed uit met de bolle kant van een lepel en gooi het vruchtvlees en de rasp weg.

Meng in een kom 50 ml gezeefd sap met de maïzena en roer goed door.

Verwarm in een pan op laag vuur en onder voortdurend roeren 200 ml sap met het maizenapap, het ei, de eidooier en de suiker. Roer met een garde tot gladde crème.

Verdeel de crème over de uitgeholde sinaasappelhelften en laat afkoelen. Dek af en laat de crème minimaal 2 uur opstijven in de koelkast. Serveer koud.



Culi-woordenboek



Joven

Crianza

Reserva

Gran reserva

Criadera

Aiolo versus Allioli

Requeson



Welke soorten Rioja's zijn er?

In de wereld van wijn zijn er talloze variëteiten en classificaties die de kwaliteit en rijpheid van een fles kunnen aangeven. In Spanje zijn enkele van de meest voorkomende classificaties Joven, Crianza, Reserva en Gran Reserva. Deze termen geven niet alleen aan hoe lang de wijn heeft gerijpt, maar vertellen ook veel over de smaak en karakteristieken van de wijn.

Joven

Joven, wat "jong" betekent in het Spaans, is de minst gerijpte categorie Spaanse wijn. Deze wijnen worden snel gebotteld en hebben meestal slechts enkele maanden tot een jaar gerijpt. Omdat Rioja Jove wijnen weinig tijd in houten vaten doorbrengen, behouden ze een frisse, fruitige smaak. Ze zijn vaak licht van kleur en hebben over het algemeen weinig tannines. Joven-wijnen zijn bedoeld om snel te worden geconsumeerd en passen goed bij lichte gerechten, zoals tapas of gegrilde vis. Ze zijn een uitstekende keuze voor diegenen die op zoek zijn naar een verfrissende en eenvoudige wijnervaring.

Crianza

Crianza is de volgende stap in de rijpingshiërarchie. Deze wijnen worden meestal twee jaar gerijpt, waarvan ten minste zes maanden in eikenhouten vaten. Dit extra rijpingsproces geeft Rioja Crianza wijnen een diepere kleur en complexere smaakprofielen. Ze hebben meer tannines en kunnen enkele jaren in de fles worden bewaard om hun volledige potentieel te bereiken. Typische Crianza-wijnen komen vaak voor in Spaanse regio's zoals Rioja en Ribera del Duero. Ze gaan goed samen met gegrild vlees en stoofschotels en bieden een goede balans tussen fruitige en houtachtige tonen.



Rioja's

Reserva

Reserva-wijnen vertegenwoordigen een hogere kwaliteitscategorie in Spanje. Ze worden minimaal drie jaar gerijpt, waarvan minstens één jaar in eikenhouten vaten. Dit langere rijpingsproces resulteert in wijnen met diepere kleuren, meer complexiteit en betere structuur. Rioja Reserva wijnen hebben over het algemeen een uitgesproken eikenhoutaroma en een verfijnde smaak. Ze kunnen soms tot wel tien jaar in de fles worden bewaard en worden vaak geassocieerd met fijne diners en speciale gelegenheden. Hun smaakprofiel past goed bij geroosterd vlees, wildgerechten en harde kazen.

Gran Reserva

Gran Reserva is de hoogste en meest prestigieuze categorie van Spaanse wijn. Deze wijnen worden minimaal vijf jaar gerijpt, waarvan minstens twee jaar in eikenhouten vaten en drie jaar in de fles. Gran Reserva-wijnen hebben diepe kleuren, complexe aroma's en een buitengewone diepte van smaak. Ze vertonen vaak noten van leer, tabak en gedroogd fruit, naast rijp fruit. Het zijn wijnen die geduld en zorg vereisen, maar de beloning is een onvergetelijke en elegante wijnervaring. Ze zijn ideaal om te combineren met verfijnde gerechten zoals lamsvlees, stoofschotels en oude kazen.



Criadera

Criadera

Een laag vaten in het *solerasysteem*, dat gebruikt wordt voor het rijpen van sherry.

De vaten liggen in rijen opgestapeld boven op de onderste laag die “solera” heet.

De bovenste laag bevat de jongste wijn.

Solera

Systeem van fractionele menging veel in Jerez gebruikt, waarbij de smaak constant gehouden wordt. Afgeleid van de vaten het dichtst bij de suelo (vloer). Hiervan wordt de wijn betrokken.

Het doorschenken van jonge naar de oudste wijn heet “trasiegos”.



Aioli Alioli Allioli Alhòli Aïoli

All = knoflook
y = en
oli = (olijf) olie

Aioli Nederlands

Alioli Catalaans

Allioli Spaans knoflook, olijfolie, zout

Alhòli Occitaans

Aïoli Frans knoflook, olijfolie, zout, eierdooier, citroen Le grand aïoli



Requeson

Requeson is een heerlijke en zachte kaas die zijn oorsprong vindt in Spanje.

Requeson, ook wel bekend als ricotta. Deze kaas wordt al eeuwenlang op traditionele wijze gemaakt en staat bekend om zijn milde en romige smaak. Requeson wordt gemaakt door het koken van verse melk en het toevoegen van stremsel, waardoor de melk begint te stremmen. Vervolgens wordt de gestremde melk in doeken verzameld en onder druk gezet zodat het overtollige vocht kan worden afgevoerd. Het resultaat is een zachte en lichtkorrelige kaas die perfect is voor het verspreiden op brood, het vullen van gebakjes of het gebruiken als ingrediënt in verschillende gerechten.