

De bijbel  
van de  
Spaanse keuken





## VOORWOORD

Dit moet de plek zijn waar ik jullie vertel hoe ik opgroeide met de geur van versgebakken brood. Hoe ik mijn moeder zag roeren in een geurige lamstoof. Of op zijn minst mijn Spaanse oma. Maar dat is niet helemaal hoe het is gegaan. Hoewel mijn moeder gehaktballen draait waar je spontaan de polonaise van inzet, was eten nooit een groot onderdeel van mijn leven. Tot ik het een groot onderdeel van mijn leven maakte.

---

Laten we ere wie ere toekomt. Er waren een vriendje of twee die mijn liefde voor koken aanwakkerden. Zij gingen de ijskast in, maar de liefde voor eten bleef bestaan. Niet veel later ging ik aan de slag als food editor bij *24Kitchen* en *AD Koken&Eten*. Ik was piepjong en had geen idee wat 'charcuterie' inhield – laat staan hoe je het schrijft. Jaren later besepte ik dat al dat schrijven over eten van mij een tamelijk bekwame thuishok had gemaakt. Langzaam maar zeker vulde mijn keuken zich met gietijzeren pannen, Japanse koksmessen en potten kimchi en kombucha. Maar het was pas toen de coronapandemie uitbrak dat ik besloot om mijn recepten ook te gaan delen.

Drie jaar later werd ik uitgenodigd door een uitgeverij. 'We willen *De bijbel van de Spaanse keuken* maken, wil jij die schrijven?' Daar had ik geen antwoord op. Ik ben het product van een Spaanse vader en een Nederlandse moeder. Ik groeide op in Eindhoven en behalve een Spaans voorkomen en een Spaanse naam was er op dat moment in mijn leven bar weinig rood-geel-rood te bekennen. Wat dat betreft sluimerde er al jaren een intern conflict. Wie ben ik? Waar hoor ik? En nu: ben ik wel 'Spaans genoeg' om zo'n boek te schrijven?

Dus deed ik wat elke volwassen vrouw zou doen: ik belde mijn moeder. Ze was in tranen. Niet omdat haar dochter een boekendeal in haar schoot geworpen kreeg, maar omdat ik hiermee eindelijk op zoek kon gaan naar wie ik ben; het laatste puzzelstukje leggen. Met dit idee stapte ik een paar weken later opnieuw de uitgeverij binnen. 'Ik wil het doen, op voorwaarde dat we de waarheid vertellen. Het verhaal van een half-Spaanse, half-Nederlandse thuishok die aan de hand van receptuur op zoek gaat naar haar afkomst.'



## PINTXO MET GAMBA EN MANGO

### PINTXO DE GAMBA Y SALSA DE MANGO

#### INGREDIËNTEN

6 tenen knoflook  
zout en peper  
2 el mosterd  
2 à 4 mergpijpen (ca. 600 g)  
3 el milde olijfolie  
olijfolie, om in te bakken  
6 grote garnalen, gepeld

1 rode peper, in dunne ringen  
1 kleine ui, fijngesneden  
1 mango, in kleine blokjes  
6 sneetjes stokbrood  
rasp van 1 biologische limoen

#### BENODIGDHEDEN

6 cocktailprikkers

- 1 Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 2 Doe 4 knoflooktenen met zout en peper in een vijzel en wrijf tot een gladde pasta. Mix de knoflookpasta met de mosterd.
- 3 Maak met een scherp mesje een paar inkepingen in het beenmerg. Bestrijk het merg met het mosterdmengsel. Rooster de mergpijpen in het midden van de oven 20 minuten of tot het merg gemakkelijk loskomt van het bot.
- 4 Marineer intussen de garnalen. Snijd hiervoor de overgebleven 2 knoflooktenen in dunne plakken. Schenk de milde olijfolie over de garnalen, bestrooi met zout en mix met de knoflook en de rode peper. Zet opzij.
- 5 Maak de mangosalsa. Schenk een scheutje olijfolie in een pan op middelhoog vuur en fruit de ui aan. Voeg de mangoblokjes en een scheutje water toe en laat op laag vuur 5 minuten zachtjes koken. Roer voorzichtig zodat de mangoblokjes intact blijven.

Voor het vervolg van dit recept zie pagina 86.



PINTXO MET CHISTORRA, AIOLI EN GEGRILDE TOMAAT

PINTXO MET PIQUILLO-VINAIGRETTE, BLOEDWORST EN KWARTELEI

PINTXO MET GAMBA EN MANGO



## PAELLA MET ZEEVRUCHTEN

### PAELLA DE MARISCO

Denken we aan paella, dan denken de meesten van ons aan deze variant met zeevruchten. Welke zeevruchten je gebruikt is geheel zelf in te vullen: van mosselen tot vongole of kokkels en van gamba's en langoustines tot sepia en pijlstaartinktvis. Alles kan en alles mag. Of je gaat voor en-en-en, zoals in het recept hieronder.

#### INGREDIËNTEN

1200 ml schaaldierenbouillon (zie p. 46)  
 15 saffraandraadjes  
 8 grote mosselen, schoongemaakt  
 olijfolie, om in te bakken  
 4 langoustines  
 8 grote gamba's (ongepeld, met kop en staart)  
 zout, naar smaak  
 1 middelgrote ui, fijngesneden  
 4 el salmorettasaus (zie p. 51, eventueel te vervangen door 2 tenen fijngesneden knoflook, 1 ontvelde en geraspte tomaat en 1 el zoet gerookt paprikapoeder)

300 g pijlstaartinktvis of sepia, schoongemaakt en in kleine ringen en blokjes (zie p. 38)  
 150 g gepelde garnalen  
 400 g Bomba-rijst (zie p. 20)  
 1 citroen, gehalveerd

#### BENODIGDHEDEN

paellapan van 46 cm doorsnede (optioneel)  
 grote gasbrander/paellabranders (optioneel)

**1** Verwarm in een pan op laag vuur de bouillon. Voeg de saffraan toe en roer even door. Hou warm.

**2** Breng een aparte pan met 150 milliliter water aan de kook. Voeg de mosselen toe en doe het deksel op de pan. Kook de mosselen zo'n 5 minuten tot ze allemaal openstaan. Schud halverwege een keer om. Giet het vocht af en zet de geopende mosselen opzij.

*Voor het vervolg van dit recept zie pagina 208.*





Vervolg van pagina 239.

**5** Schenk het beslag in de met bakpapier beklede springvorm. Tik met de springvorm een paar keer op het aanrecht om luchtballen te voorkomen.

**6** Bak de taart in het midden van de oven in circa 20 à 30 minuten\*\* net gaar, of tot de bovenkant amberkleurig is. Het centrum van de taart hoort nog enigszins zacht te zijn.

**7** Neem de taart uit de oven en laat afkoelen. Laat minimaal 6 uur, maar liever een hele nacht, opstijven in de koelkast. Je zult zien dat de taart na het afkoelen inzakt, dit hoort.

\*\* Deze tijd is erg afhankelijk van je oven. Let goed op dat de taart niet verbrandt. Idealiter wil je de taart zo afbakken dat-ie vanbinnen nog zacht is. Zet als de bovenkant te snel kleurt de oventemperatuur wat lager.





## ZOETE BROODKRANS MET SLAGROOM EN VRUCHTEN

### ROSCÓN DE REYES

*Roscón de reyes* (letterlijk: koningskrans) is een traditioneel Spaans gebak dat wordt gegeten op 6 januari tijdens het driekoningenfeest. Zeg: het sinterklaasfeest van Spanje. Het is versierd met fruit en suiker(kristallen) die edelstenen symboliseren. Driekoningen markeert het einde van de kerstperiode en herdenkt de drie wijzen die geschenken brachten aan Jezus.

#### INGREDIËNTEN

##### VOOR HET DEEG

200 ml lauwwarme melk  
150 g kristalsuiker  
10 g gedroogde gist  
600 g bloem, gezeefd + extra rasp van ½ biologische sinaasappel rasp van ½ biologische citroen  
2 eieren, losgeklopt  
80 g boter, op kamertemperatuur  
1 el oranjebloesemwater  
snufje zout

##### VOOR DE TOPPING

30 g cranberry's, geweld in warm water  
20 g amandelschaafsel  
½ biologische sinaasappel, in dunne halveaantjes

150 g kristalsuiker  
30 g korstsuiker

##### VOOR DE VULLING

500 ml slagroom  
2 pakjes (à 24 g per stuk) slagroomversteviger  
65 g poedersuiker  
1 tl vanille-extract

##### VERDER NODIG

1 ei, losgeklopt  
neutrale olie, om te bestrijken

##### BENODIGDHEDEN

spuitzak met gekartelde spuitmond (van 15 mm doorsnede)

Voor het vervolg van dit recept zie pagina 316.





## SINAASAPPEL- BAKKELJAUWSALADE

ENSALADA DE NARANJA Y BACALAO

### INGREDIËNTEN

#### VOOR DE VINAIGRETTE

rasp en sap van ½ biologische  
sinaasappel  
½ el honing  
2 el rodewijnazijn  
4 el extra virgen olijfolie  
1 kleine sjalot, fijngesneden  
zout en peper

### VERDER NODIG

150 g bakkeljauwfilet  
150 g gemengde sla  
1½ sinaasappel, gepeld en in partjes  
4 el zwarte olijven, ontpit en gehalveerd

- 1 Verwijder de buitenste zoutlaag door de bakkeljauw af te spoelen onder koud stromend water. Doe de bakkeljauw in de pan met water en kook zo'n 20 minuten. Giet af en laat afkoelen.
- 2 Versnipper de bakkeljauw en verwijder daarbij zoveel mogelijk graatjes.
- 3 Meng voor de vinaigrette in een ruime kom de sinaasappelrasp en het -sap met de honing, rodewijnazijn, olijfolie en de sjalot. Breng op smaak met zout en peper.
- 4 Voeg de gemengde sla toe en meng goed met de vinaigrette.
- 5 Voeg de bakkeljauw, de sinaasappelpartjes en de olijven toe en schep om. Serveer direct.





## SANGRIA

### SANGRIA

Vraag de gemiddelde Nederlander naar hun ervaringen met Spanje en je krijgt 'sangria!' te horen. Voor dit populaire drankje bestaat geen vaste receptuur. Zie onderstaand recept dus als leidraad en voeg naar smaak fruit, fruitsap, frisdrank of alcoholische drank toe.

#### INGREDIËNTEN

70 g kristalsuiker  
750 ml fruitige rode wijn  
(bijv. tempranillo)  
100 ml brandy  
50 ml triple sec (of een andere  
sinaasappellikeur)

1 sinaasappel, gehalveerd en in plakjes  
1 citroen, gehalveerd en in plakjes  
1 appel, gehalveerd en in plakjes  
500 ml bruiswater  
ijsblokjes, zoveel als nodig

**1** Begin met het maken van een suikersiroop\*. Verwarm hiervoor de suiker met 100 milliliter water in een steelpan op laag vuur. Roer tot alle suiker is opgelost. Neem de pan van het vuur en laat afkoelen.

**2** Meng in een kan de rode wijn met de brandy en de triple sec. Voeg naar smaak suikersiroop toe en roer door. Voeg het fruit toe en zet de sangria minimaal 4 uur, maar liever een hele nacht, in de koelkast.

**3** Voeg vlak voor het serveren het bruiswater en de ijsblokjes toe. Roer door en serveer ijskoud.

\* Geen zin om suikersiroop te maken? Vervang het bruiswater en de siroop dan door Sprite of een andere friszoete frisdrank.







## DE EILANDEN

---

Naast het vasteland telt Spanje meer dan duizend eilanden. De bekendste (en bewoonde) eilandengroepen zijn de Balearen en de Canarische Eilanden. De Balearen bevinden zich in de Middellandse Zee en omvatten eilanden zoals Mallorca, Ibiza, Menorca en Formentera. Aan de andere kant, in de Atlantische Oceaan voor de noordwestkust van Afrika, liggen de Canarische Eilanden, waarvan La Palma, Fuerteventura, Gran Canaria en Lanzarote de bekendste zijn.

Op beide eilandengroepen ontstaat een unieke culinaire identiteit, gevormd door de mix van lokale ingrediënten en invloeden uit de omliggende Middellandse Zee en de Atlantische Oceaan. De geschiedenis van zowel de Balearen als de Canarische Eilanden is nauw verweven met de zeehandel en de introductie van ingrediënten uit verschillende werelddelen.

Op de Canarische Eilanden spelen naast vis en zeevruchten ingrediënten als *plátanos* (bananen, specifiek van de Canarische eilanden) en zoete aardappels een belangrijke rol. Ze worden gebruikt in verschillende gerechten en zoete lekkernijen. Bovendien is er een bloeiende kaasproductie, een goed voorbeeld is de Gomera-kaas van het eiland La Gomera. De Balearen staan bekend om hun olijfolieproductie, ambachtelijke worsten zoals *sobrasada* (zie p. 445, en p. 446 voor een vegan-variant), evenals de productie van lokale broden en zoete deegwaren, waaronder de *ensaimada*: een zoet, spiraalvormig brood (zie p. 457).



Vervolg van pagina 441.

**5** Kneed het deeg door en verdeel het in 12 gelijke porties. Draai hier mooie bollen van en verdeel ze op voldoende afstand van elkaar over een met bakpapier beklede bakplaat. Dek af met een schone theedoek en laat opnieuw 1 uur, of tot het in volume is verdubbeld, rijzen op een warme plek.

**6** Verwarm de oven voor op 180 °C.

**7** Bestrijk de bolletjes met wat melk. Bak de broodjes in het midden van de oven in circa 15 minuten goudbruin en gaar.

**8** Neem uit de oven en laat even afkoelen en stevig worden.





## CANARISCHE KIPSTOOF

### ROPA VIEJA CANARIA

*Ropa vieja* betekent letterlijk 'oude kleren' en verwijst naar het uit elkaar getrokken vlees in dit gerecht. Om het te maken wordt vaak overgebleven vlees gebruikt, dat nieuw leven in wordt geblazen in deze verwarmende stoofpot met groenten en specerijen. Ik gebruik kippendijen, maar je kunt deze gerust vervangen door gebraden rundvlees.

#### INGREDIËNTEN

olijfolie, om in te bakken  
1 middelgrote ui, fijngesneden  
4 tenen knoflook, fijngesneden  
1 rode paprika, de zaadlijsten verwijderd en in dunne reepjes  
1 groene paprika, de zaadlijsten verwijderd en in dunne reepjes  
1 el zoet gerookt paprikapoeder (*dulce*)  
1 tl komijnpoeder  
100 ml witte wijn

800 g gepelde tomaten (blik)  
70 g groene olijven, ontpit en gehalveerd (optioneel)  
600 g kippendijen (zonder bot)  
1 laurierblaadje  
3 takjes tijm  
150 ml kippenbouillon (zie p. 43)  
300 g kikkererwten (pot), uitgelekt en afgespoeld  
zout en peper

- 1 Verhit een scheut olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Voeg de ui, knoflook en de paprika toe. Zet het vuur iets lager en laat 15 minuten onder af en toe roeren garen.
- 2 Zet het vuur wat hoger, voeg het paprikapoeder en het komijnpoeder toe en bak kort even mee. Blus af met de wijn en laat de alcohol verdampen. Roer de tomaten en eventueel de olijven erdoor.
- 3 Verdeel de kippendijen over de pan en stop het laurierblaadje en de tijm ertussen. Schenk er zoveel bouillon bij dat de kip bijna onderstaat en laat het geheel met het deksel op de pan 25 minuten sudderen.
- 4 Haal de kippendijen uit de pan en trek met behulp van 2 vorken het vlees uit elkaar. Doe de geplukte kip terug in de pan en kook het geheel in 20 à 25 minuten in tot een dikke saus.
- 5 Voeg de laatste 5 minuten de kikkererwten toe. Breng op smaak met zout en peper.





**Hemels spek** / Tocino de cielo 422  
**Hondshaai met aioli, Gefrituurde** / Cazón en adobo 354  
**Honing-walnotentaart met brandy** / Tarta de nueces al brandy 173

## INKTVIS

**Fideuà met langoustines, gamba's en inktvis** / Fideuà de marisco 212  
**Inktvis, Gefrituurde** / Calamares fritos 264  
**Octopus met romescosaus, Gegrilde** / Pulpo a la parrilla con salsa romesco 126  
**Octopus op Galicische wijze** / Pulpo a la Gallega 123  
**Paprikasalade met octopus, Koude** / Pipirrana con pulpo 364  
**Pijlstaartinktvis in eigen inkt** / Chipirones en su tinta 122  
**Sandwich met gefrituurde inktvis** / Bocadillo de calamares 282  
**Zwarte rijst met langoustines en inktvis** / Arroz negro 209

## J

### JAM

**Pompoenjam** / Cabello de ángel 345  
**Tomatenjam** / Confitura de tomate 304

## K

### KAAS

**Geitenkaas met tomatenjam en honing, Gebakken** / Queso de cabra frito con mermelada de tomate y miel 302  
**Kaas, Verse** / Queso fresco 66

**Kaasspread, Pittige** / Almogrote 438  
**Manchego in olijfolie met kruiden en specerijen** / Queso manchego en aceite con hierbas 262

**Kaastaart, platte** / Quesada pasiega 160

**Kalfsschnitzel met ham en kaas** / Cachopo 151

**Kaneelsuiker** / Azúcar con canela 416

**Karamel** / Caramelo 67

**Karamel-broodpudding** / Greixonera 459

**Karamelflan** / Flan de caramelo 306

**Kastanje-chocoladetruffels** / Trufas de castañas y chocolate 157

**Kikkererwten met spinazie** / Garbanzos con espinacas 337

**Kip in amandel-saffraansaus** / Pollo en pepitoria 397

**Kip in tomaat-paprikastoof** / Pollo al chilindrón 143

**Kip, Knoflook-** / Pollo al ajillo 394

**Kippenbouillon** / Caldo de pollo 43

**Kipstoof, Canarische** / Ropa vieja Canaria 454

**Kokkels in knoflook, citroen en peterselie** / Berberechos a la marinera 114

**Kokosmakronen** / Coquitos 421

**Koolrolletjes met varkenshaas, Gevulde** / Lomo con col 452

**Koriander-knoflooksaus** / Mojo verde 59

**Koude amandelsoep met geroosterde druiven** / Ajo blanco 368

**Koude gevulde tomatensoep** / Salmorejo 372

**Koude mangosoep** / Gazpacho de mango 376

**Koude tomatensoep** / Gazpacho 371

**Krokante donuts** / Rosquillas 318

## KROKETTEN

**Bakkeljauwkroketten** / Croquetas de bacalao 269

**Champignonkroketten** / Croquetas de champiñones 268

**Hamkroketten** / Croquetas de jamón 266

## L

**Lamsschouder met amandelen, pistachenoten en rozijnen** / Cordero con almendras, pistachos y pasas 411

**Lamsstoof in honing** / Cordero a la miel 408

**Linzensoep** / Sopa de lentejas 377

**Linzenstoof met groenten** / Lentejas estofadas 297

## M

**Maiskoeken met gebakken appel, blauwe kaas en zoete uien** / Tortos de maíz con manzana, cabrales y cebolla confitada 109

**Maiskoeken met picadillo en ei** / Tortos de maíz con picadillo y huevo 110

**Maiskoeken, krokante** / Tortos de maíz 108

**Manchego in olijfolie met kruiden en specerijen** / Queso manchego en aceite con hierbas 262

**Mayonaise** / Mayonesa 58

**Meloen met ham** / Melón con jamón 265

**Mosselen in zuur** / Mejillones en escabeche 115

**Mosselen van de vissersvrouw** / Mejillones a la marinera 117

**Mosselen, pittig en gefrituurd** / Mejillones tigre 118

**Muffins, Spaanse** / Magdalenas 161

## N

**Nougat, harde** / Turrón duro 234

