



Spænskar Tapas snittur með hráskinku og chorizo

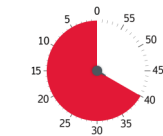
-Tapas-



Meðal erfitt



Fyrir fjóra (4)



40 mínútur

● Hráefni:

● Snittubrauð

● Extra virgin olía

● Smá tómatar

● Salt

● Hráskinka

● Klettsalat

● Chorizo pylsa

● Basilika



Áhöld sem þú átt að nota



Rifjárn



Matarfat



Bretti og hnífur

1		Skerið snittubrauðið niður í þunnar sneiðar c.a 1 ½ cm þykkar.
2		Skerið tómata í tvennt.
3		Smyrjið sneiðarnar með því að kreista innihaldi tómata yfir brauðið og nudda tómatinum á brauðið.
4		Hellið ögn af extra virgin ólífuolíu yfir og saltið svo mjög létt ofan á.
5		Svo er hráskinka og klettsalat sett ofan á eða chorizo og basilika.





6		Rífið niður parmesan-ost og dreifið yfir snitturnar.
7		Raðið snittunum á fat



Hvítlauksristaðir sveppir

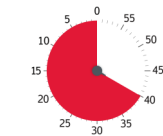
-Tapas-



Meðal erfitt



Fyrir fjóra (4)



40 mínútur

● Hráefni:

● Snittubrauð

● Ólífuolía

● Smjör

● Sveppir

● Hvítlaukur

● Timjan

● Salt



Áhöld sem þú átt að nota



Rifjárn



Matarfat



Bretti og hnífur

1



Skerið 250 grömm af sveppum í sneiðar.

2



Setjið eina matskeið af smjöri á pönnuna.

3



Setjið eina teskeið af olíu á pönnuna.

4



Steikið sveppina.

5



Pressið tvo hvítlauksgeira og setjið á pönnuna.





6		Rífið tvær stilkur af timjan og setjið á pönnuna.
7	 	Setjið í skál og berið fram með snittubrauði.



Rjómaostafylltar döðlur með basilíku og beikoni

-Tapas-



Meðal erfitt



Fyrir fjóra (4)



40 mínútur

● Hráefni:

● Döðlur



● Rjóma ostur



● Basilika



● Beikon



Áhöld sem þú átt að nota



Rifjárn



Matarfat



Bretti og hnífur



ofn

1		Fyllið döðlurnar með rjómaosti.
2		vefjið basilíkublaði utanum þær.
3		og síðan beikoni utan um það.
4		Setjið í 200°C heitan ofn þar til beikonið er orðið dökkt og osturinn bráðinn.
5		Setjið á fallett fat.





6		Rífið niður parmesan-ost og dreifið yfir snitturnar.
7		Raðið snittunum á fat



Gul melóna og íslenskur lakkrís

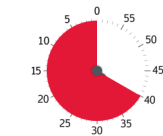
-Tapas-



Meðal erfitt



Fyrir fjóra (4)



40 mínútur

● Hráefni:

● Melóna



● Íslenskur lakkrís



Áhöld sem þú átt að nota



Bretti og hnífur



Matarfat

1



Skerið melónuna í litla bita og raðið á fat.

2



Dreifið lakkrísnum yfir.

3



Berið fatið á borðið.



Spænskar kartöflur

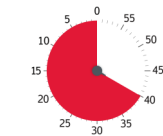
-Patatas Bravas-



Meðal erfitt



Fyrir fjóra (4)



40 mínútur

● Hráefni:

● Kartöflur



● Ólífu



● Pipar



● Salt



Áhöld sem þú átt að nota



Sigti



Pottur



Bretti og hnífur



ofn

1		Hitið ofninn í 200 gráður.
2	 	Skerið 1 kíló af kartöflum í litla bita.
3		Sjóðið vatn og setjið kartöflurnar í pottinn í 5 mínútur.
4	 	Hellið kartöflunum í sigti, raðið þeim á ofnplötu og leyfið þeim að þorna.
5	   	Hellið ólífuolíu yfir kartöflurnar og saltið og piprið og blandið saman.





6



Bakaðu í 30-35 mínútur, hrærið einu sinni í kartöflunum í ofninum til að fá þær jafn stökkar allstaðar.

7



Setjið kartöflurnar í fallega skál.

Bravas sósan og majónes sósan kemur á næstu blöðum.



Bravas sósan



Majónes sósa



Bravas sósa

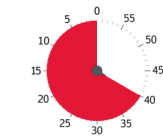
-Bravas-



Meðal erfitt



Fyrir fjóra (4)



40 mínútur

● Hráefni:

● Hakkaðir tómatar



● Tómatpúrr



● Hvítlaukur



● Laukur



● Reykt paprika



● Cayenna pipar



● Olía



Áhöld sem þú átt að nota



Skál



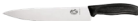
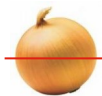
Pottur



hnífur



Matvinnsluvél

1	1 dós			Setjið eina dós af hökkuðum tómötum í matvinnsluvélina.
2	1 msk			Setjið eina matskeið af tómátpúrri í matvinnsluvélina.
3	3 stk			Setjið þrjá hvítlauksgeira í matvinnsluvélina.
4		 		Setjið hálfan lauk í matvinnsluvélina.
5	1 tsk			Setjið eina teskeið af reyktri papriku í matvinnsluvélina.





6	1/2 ts	 	Setjið hálfa teskeið af Cayenne pipar í matvinnsluvélina.
7			Maukið þangað þar til sósan er orðin mjúk og laus við kekki.
6			Hitið ólífúolíu í pönnu og eldaðu sósuna í 5 mínútur á miðlungs hita.
7			Hellið sósunni í skál og berið á borð með kartöflunum.



Majónes sósa

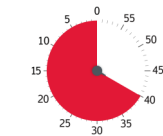
-Tapas-



Meðal erfitt



Fyrir fjóra (4)



40 mínútur

● Hráefni:

● Majónes



● Steinselja



● Cayenna pipar



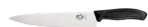
Áhöld sem þú átt að nota



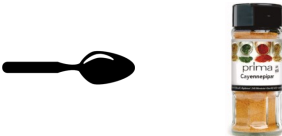
Skál



Teskeið



Hnífur

1	2 1/2 dl			Setjið 2 ½ desilíter af majónes í skálina.
2	1 msk			Skerið steinseljú smátt og setjið í skálina.
3	1 tsk			Setjið 1 teskeið af Cayenne pipar í skálina.
4				Hrærið vel saman og berið á borð.
5				Hellið sósunni í skál og berið á borð með kartöflunum.

