LINDA BEN

Tapas veisla með stuttum fyrirvara



Eldunartími

1 klst

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

4 manns

Lýsing

Það er svo ótrúlega skemmtilegt að bera fram tapas! Það myndast oft svo skemmtileg stemming við matarborðið, allir að smakka hitt og þetta, spjalla saman og njóta. Ég er allavega kolfallin tapas aðdáandi og hef alltaf verið.
Það skiptir máli að reyna að skapa smá stemmingu þegar maður er með tapas. Því mæli ég með að skella í sangríu, skreyta borðið og bakkana svolítið með t.d. basil, ávöxtum, berjum eða hverju sem þér dettur í hug og auðvitað hlusta hressa og skemmtilega suðræna tónlist.
Við vorum fjögur í þessari tapas veislu og því miðast uppskriftirnar allar út frá því, við gengum mjög södd frá borði.

Spænskar snittur:

- Baguette brauð
- 7-10 litlir tómatar
- Alioli
- Hráskinka
- Chorizo
- Mangó
- Hvítmynglu ostur, t.d. camembert
- Hvítlauks ólífur (sjá uppskrift hér fyrir neðan)
- Hvítlauks rjómaostur (sjá uppskrift hér fyrir neðan)
- Grillaðar paprikur (sjá uppskrift hér fyrir neðan)
- Basil

Aðferð:

1. Skerið baguette brauðið í sneiðar.
2. Skerið tómatana í 2 hluta, nuddið innihaldi tómatsins á brauðsneiðarnar.
3. Hér megiði láta hugmyndaflugið ráða, smyrjið einhverjar brauðsneiðar með alioli, setjið kjötálegg á brauðsneiðarnar og toppið svo með hráefnunum sem talin eru upp hér fyrir ofan eins og ykkur finnst fallegt.

Fylltar döðlur með hvítlauks rjómaosti:

- Ferskar döðlur
- 200 g rjómaostur
- 1 hvítlauksrif
- ½ tsk þurrkuð steinselja
- Pipar
- Ferskt basil

Aðferð:

1. Steinhreinsið döðlurnar og opnið þær langsum.
2. Setjið rjómaostinn í skál, kreistið hvítlaukinn í hvítlaukspressu út á rjómaostinn, bætið þurrkuðu steinseljunni út í og hrærið öllu vel saman.
3. Fyllið um það bil tsk af rjómaosti inn í hverja döðlu.
4. Skreytið með fersku basil og pipar.

Risarækjur:

- 300 g risarækjur
- ¼ tsk chilli flögur
- 1 hvítlauksrif
- salt og pipar
- börkur af ½ sítrónu
- ½ dl sólblómaolía
- 3 grillspjót

Aðferð:

1. Kveikið á grillinu og stillið á meðal hita.
2. Setjið risarækjurnar í skál, kryddið rækjurnar með chilli flögum, salti og pipar, rífið sítrónubörk yfir, setjið hvítlaukinn í hvítlaukspressu og pressið hvítlaukinn ofan í skálina. Hellið svolítið af bragðlausri olíu yfir, blandið saman og látið marinerast (5-10 mín eða eins lengi og tími gefst).
3. Þræðið rækjunum á grillspjót, hafið svolítið pláss fyrir hverja rækju svo þær eldist allar jafnt.
4. Grillið í 5 mín eða þangað til rækjurnar hafa eldast í gegn.

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.