

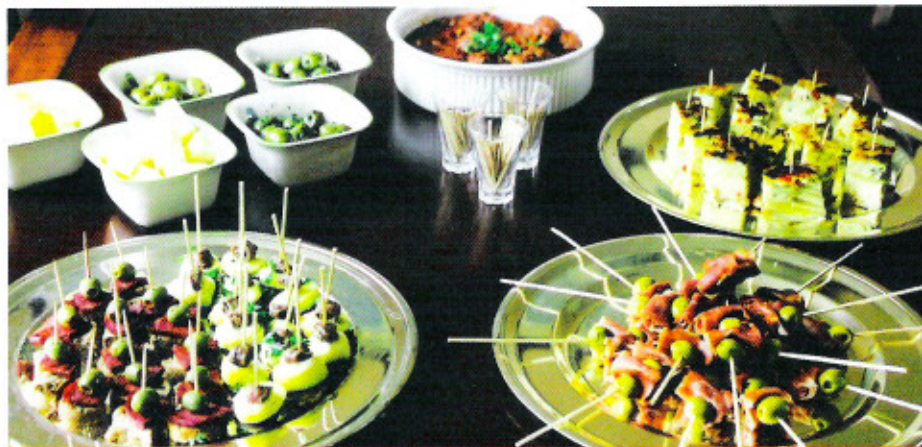
Geef eens een tapasfeest!

Ze waren oorspronkelijk dunne sneetjes brood, die op een sherryglas werden gelegd ter bescherming tegen vliegen. Maar nu zijn 'tapas' (dekseltjes) uitgegroeid tot heerlijke hapjes, waar je gemakkelijk een hele avond van kunt smullen!

Om zeven uur 's avonds in Andalusië, Zuid-Spanje, is het een drukte van belang. Iedereen haast zich om op tijd te zijn voor de 'tapeo', de relaxte rondgang langs tapasbars, waar je oude vrienden ontmoet en nieuwe vrienden maakt. Tapas zijn 'uitgevonden' om de lange pauze te overbruggen tussen de warme lunch (rond twee uur 's middags) en de 'cena' tegen tien uur 's avonds. Maar soms vormt de tapeo zelf de avondmaaltijd. Het eten van tapas is in Andalusië vooral een sociale aangelegenheid. Een glas sherry met olijven of wat gefrituurde inktvis en overal gezellig lachen en praten! Kinderen gaan gewoon mee: veel aandacht, een glas appelcider en 'patatas bravas' (aardappelen, gebakken in olijfolie) maken ook hun avond fantastisch. Dé drank bij tapas is sherry, maar de laatste jaren komen ook cava (mousserende droge witte wijn) en zelfs bier in zwang. Dronkenschap zul je zelden zien: drinken zonder er op zijn minst iets bij te eten is onmogelijk en dronken worden is niet zoals het hoort.

Zomerfeestje

Tapas zijn dus een fantastische aanleiding om gasten uit te nodigen op een informeel zomers feestje. Of je ze nu buiten in de tuin ontvangt, op het balkon of binnen: dek een tafel met een donkerrood kleed, Spaans aardewerk, veel rode, oranje en gele bloemen en gekleurde kaarsen. Het kan niet uitbundig genoeg zijn! Zet de schaaltes met



Tapasschaaltjes

Het mooiste, origineelste en betaalbaarste Spaanse aardewerk (o.a. prachtige tapasschaaltjes) vind je niet in de winkel, maar via de consulenten van Thiris Borden en Schalen. Kijk op www.thiris.nl of bel 0495-450273 voor het adres van een consulente bij u in de buurt.

Muziek

Op de cd's van the Gipsy Kings vind je zowel swingende als sfeervolle Spaanse

muziek: de perfecte begeleiding van een tapasparty!

Tapas & sherry

Sherry & tapas horen bij elkaar! Er zijn zoveel verschillende sherrytypes als er tapas zijn en iedere Andalusiër heeft zijn eigen favoriete combinatie. Probeer eens een droge fino of ziltige manzanilla bij vis of olijven of een notige amontillado bij kaas.

verschillende tapas, knapperig brood, karaffen met water, gekoelde flessen wijn en/of sherry en borden, bestek en servetjes klaar en de gasten kunnen zichzelf bedienen. Goede extra vierge olijfolie en grof zeezout horen ook op tafel! Tapas eet je staande, maar een paar stoelen zijn altijd welkom.

Simpel maar lekker

Tapas maken is niet moeilijk en de meeste kun je van tevoren maken. In principe is elk gerecht een tapa als je het in kleine porties serveert: per tapa in een eigen mooi schaaltesje. Als het schaaltesje leeg is, wordt het bijgevuld. De simpelste tapas bestaan uit een kommetje olijven of amandelen, stukjes harde geitenkaas, pepertjes in het zuur, wat blokjes chorizoworst of sneetjes geroosterd stokbrood, bedruppeld met olijf-

olie en belegd met serranoham en kappertjes. Eenvoudige, gezonde en heerlijke groentetapas zijn bijvoorbeeld artisjokbodem, zelfgemaakte aardappelsalade, tomaatsalade of repen (in de oven geroosterde) paprika. Over deze tapas is een simpele dressing van olijfolie, citroensap, knoflook, zout en verse peterselie. Klassiek zijn ook albondigas, kleine gehaktballetjes in tomatensaus, en tortilla, kleine puntjes dikke omelet. Plakken aubergine en courgette, hele groene asperges, inktvisringen, grote garnalen en partjes aardappel droogdeppen, kort frituren in olijfolie en bestrooien met grof zeezout. Que te aproveche (eet smakelijk)!

Tekst: Loethe Olthuis

Fotografie: www.spanjewinkel.nl