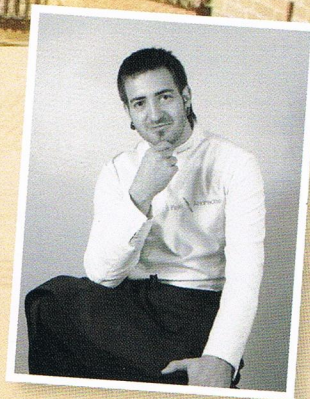


# Pinchos & tapas

CREATED BY MASTERCHEF IÑAKI ANDRADAS

## Zomerse gerechten uit Spanje

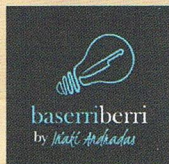
Elk voorjaar vindt het 'Semana del Pincho' plaats. Dan worden de nieuwe pinchos voor het komende seizoen aan het publiek gepresenteerd. Alle tapas & pinchos restaurants & bars in Navarra doen dan ieder jaar hun uiterste best waardoor de bijzonderste culinaire creaties op tafel worden gezet. Waar kan dat beter dan in Pamplona, het bruisende hart van het Navarra gebied.



?

### Wat is het verschil tussen 'tapa' en 'pincho'?

Het verzamelwoord voor de kleine smakelijke Spaanse hapjes is 'tapas'. De herkomstgeschiedenis kent vele varianten maar in principe komen ze in geheel Spanje voor, waarbij elk gebied of regio wel weer zijn eigen specialiteit heeft. Een 'pincho' is een type 'tapa' maar wordt meestal op een sneetje brood geserveerd en bijeen gehouden door een stokje. 'Pinchos' tref je vooral aan in het voormalige noord Spaanse koninkrijk Navarra. In Baskenland is de naam 'pintxo's'.



## Iñaki Andradas

Elk jaar opnieuw valt masterchef Iñaki Andradas van 'Baserri Berri' in de prijzen tijdens het 'Semana del Pincho'. Niemand kan op tegen zijn bijzondere en smaakvolle creaties en dat is ook niet zo verwonderlijk gezien zijn lange loopbaan. Het begon met zijn 'oma Sara' (in het Baskisch 'Amona') en haar naam staat als dankbetuiging nog altijd geborduurd in Iñaki's kokskleding. Via de prestigieuze koksschool van Luis Irizar's heeft hij bij meerdere buitenlandse Michelinsterrenrestaurants achter het fornuis gestaan. Waarvan de laatste vier jaar bij het 3-Michelinsterren tellende 'restaurant Arzak', dat gerekend wordt tot de 50 beste restaurants van de gehele wereld. Wij presenteren dan ook met trots een aantal pinchos welke speciaal door hem zijn gecreëerd voor de wijnen van Bodegas Piedemonte.





## Perretxiko met oester



PIEDEMONTÉ 'CH' DO NAVARRA  
CHARDONNAY  
100% CHARDONNAY DRUIF.  
DIT GEEFT EEN RIJKE GEUR VAN  
EXOTISCHE FRUIT EN BLOEMEN.  
IN DE SMAAK FRIS, PLEZIERIG  
EN EEN LANGE AFDRONK MET  
EEN LICHTROKERIGE TOON.

De Perretxiko is de meest bejubelde eetbare paddenstoel van Baskenland en Navarra. Daar ter plaatse worden ze dan ook bijna allemaal geconsumeerd en zo blijft er voor de rest van de wereld vrijwel niets over.

Een goed alternatief voor de 'paddenstoel met de mooie hoed' is de kastanjechampignon en deze is in Nederland ruim verkrijgbaar.

### INGREDIËNTEN (PER PERSOON):

- 1 OESTER • 60 GR PERRETNIKOS OF KASTANJECHAMPIGNONS • 20 GR SOJASAUUS • OLIJFOLIE

### BEREIDINGSWIJZE:

Open de oester en leg deze even terzijde. Sauteer de paddenstoelen of champignons in de hete olie en voeg de sojasaus toe. Serveer de paddenstoelen op een plat schaalkje of bord en leg de oester hier bovenop.

## Ceviche met zeebaars

### INGREDIËNTEN:

#### VOOR DE 'TIJGERMELK'

- 200 ML LIMOENSAP • 100 ML SINAASAPPELSAP • 1 FLES MINERAAL WATER • 50 GR RODE UI • 50 GR KORIANDER • 3 TEENTJES KNOFLOOK • 2 STUKJES VERSE GEMBER • ZOUT EN PEPER

- 1 BONIATO OF ZOETE AARDAPPEL • 100 ML SINAASAPPELSAP • 500 GR ZEEBAARSFILET

### BEREIDINGSWIJZE:

Voeg alle ingrediënten voor de 'tijgermelk' samen en laat dit een nacht staan. De volgende dag alles fijnmaken en pureren. Gaar de boniato of zoete aardappel in de oven op 180°C. gedurende ongeveer 30 minuten en pureer het met het sinaasappelsap en zet dit even terzijde. Snijd de zeebaars in

dobbelsteentjes, voeg naar smaak peper en zout toe en laat de vis een tijdje in de tijgermelk ondergedompeld staan. Door de zuren zal de malse vis 'garen'. Serveer in een kom en garneer eventueel met: fijngesneden rode uien, koriander blaadjes. Als bijgerecht eventueel gekookte of gegrilde maiskolf, chulpe (Peruaanse bakmais), camote of boniato (zoete aardappel). De pittige citruszuren in combinatie met het zoet van de aardappel zijn een mooie frisse combinatie met de 'rosado' van Piedemonte.



PIEDEMONTÉ 'G' DO NAVARRA GARNACHA ROSADO  
KLASSIEKE, LICHTROOD GEKLEURDE ROSÉ MET EEN PERFECTE  
COMBINATIE VAN FRUIT EN ZACHTHEID. ELEGANT MET LICHT ZUREN  
EN EEN STEVIGE LANGE AFDRONK.





# Aperitivo 6 de Julio

Op 6 juli is de start van het San Fermin feest waarbij honderden dappere Spanjaarden door de straten van Pamplona rennen. Zij worden op de hielen gezeten door een kudde stieren. Traditiegetrouw wordt voor de start van het feest een pincho (tapa) gegeten, uiteraard gecombineerd met een goed glas Navarra wijn. De 'aperitivo 6 de Julio' is een eerbetoon aan het meest bekende feest van Spanje.

## INGREDIËNTEN:

### VOOR HET OMHULSEL:

• 200 gr tempura bloem • 40 gr koud water • 30 ml Spa rood (of ander bruisend water)

### VOOR DE ROMIGE CHORIZO VULLING:

• 1 ltr melk • 150 gr boter • 150 gr bloem • zout • chorizo worstje

### VOOR DE ROMIGE EIERDOOIER

#### GARNERING:

• 10 eieren • zonnebloemolie • zout

### BEREIDINGSWIJZE

Mix alle ingrediënten voor de tempura tot een soepele deegbal en laat dit 2 uur rusten. Vet een bakblik voor kleine ronde koekjes in met wat boter, bekleed deze met een dunne laag van het tempura deeg en leg dit dan een tijdje in de vriezer. Neem de bevroren koekjes uit de vorm en frituur deze kort.

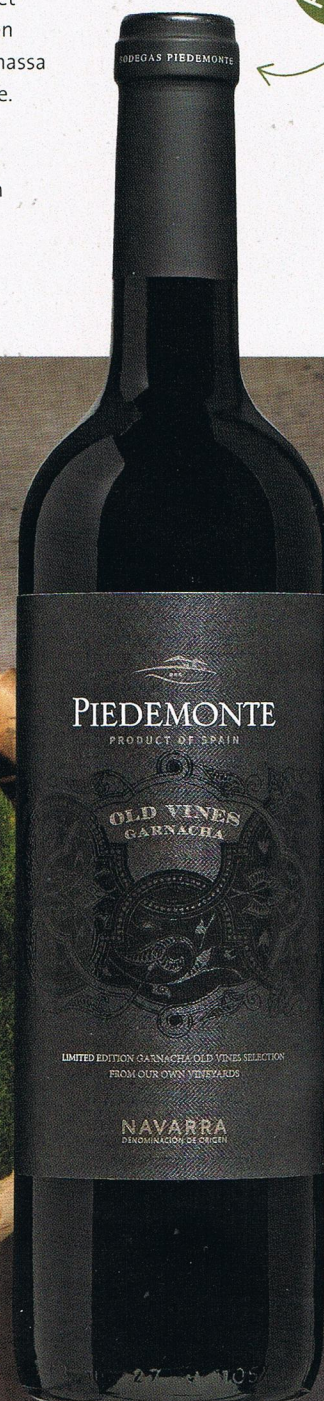
Smelt de boter en voeg het klein gesneden chorizoworstje en

de bloem toe en roer dit goed door. Voeg beetje bij beetje de melk toe tot er een gebonden saus ontstaat, voeg zout naar smaak toe en verwarm de saus voorzichtig kort door.

Doe de eieren gedurende 40 minuten in een pan met water op ongeveer 85°C., neem de eieren uit het water, verwijder de schillen en eiwit en pureer de overgebleven eierdooiers met de zonnebloemolie m.b.v. een staafmixer tot een gladde massa en voeg zout naar smaak toe.

Vul de tempurakoekjes met de romige chorizo vulling en garneer met dotjes van de romige eierdooiercrème.

PIEDEMONTÉ 'OLD VINES' DO NAVARRA LIMITED EDITION ZORGVULDIGE SELECTIE VAN MET DE HAND GEPLUKTE DRUIVEN EN EEN RIJPING VAN 9 MAANDEN OP KLEINE HOUTEN VATEN, GARANDEREN EEN ELEGANTE MAAR KRACHTIGE RODE WIJN MET EEN COMPLEXE GEUR EN SMAAK.





# Rollito de euskaltxerri

De basis voor deze tapa is de 'Maskarada ham' van het 'Euskal Txerri' varken. Deze komt alleen voor in Baskenland en Navarra.

## INGREDIËNTEN:

### VOOR DE YUZU GEL:

• 50 GR YUZU SAP (OF LIMOENSAP) • 6 GR ULTRATEX (OF ANDER KOUD TE GEBRUIKEN VERDIKKINGSMIDDEL)

### VOOR DE PADDENSTOEL DUXELLE:

• 200 GR PADDENSTOEL VAN HET SEIZOEN • 40 GR FIJNGESNEDEN SJALOT • 1 TEENTJE KNOFLOOK • BOTER

### VOOR DE TOMATEN EN

### PACHARÁN COMPOTE:

• 400 GR TOMATEN • 100 GR UIEN • 2 TEENTJES KNOFLOOK • 100 ML PACHARÁN LIKEUR (OF BOOMSMA VLIERBESSENLIEKEUR)

## BASIS INGREDIËNTEN:

• MASKARADE HAM (OF EEN BOERENHAM VAN GOEDE KWALITEIT) • TOBIKO 'FLYING FISH ROE' (JAPANS VISKUIT)

## BEREIDINGSWIJZE:

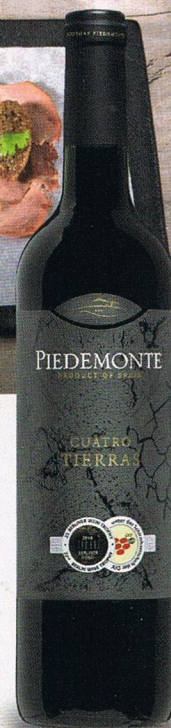
Mix de yuzu sap (of limoensap) met de ultratex tot een stevig geheel en zet dit aan de kant. Smelt de boter en voeg de fijngesneden sjalotjes en knoflook toe. Zodra dit lichtbruin begint te kleuren, de paddenstoelen toevoegen en laat het geheel op temperatuur komen. Doe het in de keukenmachine en pureer tot een gladde pasta.

Snijd de tomaten in stukken, verwijder het witte hart en voeg dit samen met de uien en knoflook en verwarm dit voorzichtig



tot alles gaar is. Pureer met de staafmixer en voeg de likeur toe. Kook het geheel in tot een dikke massa.

Spreid de plakken ham op een groot bord en serveer met dotjes yuzu gel, paddenstoel duxelle en tomaten compote en voeg eventueel wat Tobiko toe.



PIEDEMONTÉ 'CUATRO TIERRAS' DO NAVARRA CRIANZA IN DE GEUR RIJP FRUIT MET DAARNAAST IETS VANILLE DOOR DE HOUTRIJPING. IN DE SMAAK KOMT DIT TERUG MAAR NU AANGEVULD MET SPECERIJEN, GEDROOGDE PRUIJEN EN EEN FLUWELN AFDRONK.

# Rollito de rabo de toro

Voor dit 'slow cooking' gerecht moet je echt de tijd nemen maar het eindresultaat is meer dan de moeite waard. De basis is een rol van zacht gegaarde schenkel of ossenstaart, overgoten met een geconcentreerde jus met pure chocolade en als garnering kimchi mayonaise en gemarineerde uien. Een feest voor het oog maar ook met een bijzondere smaaksensatie.

## INGREDIËNTEN:

### VOOR DE SAUS:

• 1,5 KG BEENDEREN OF SOEPBOTTEN • 2 PREIEN • 4 UIEN • 1 FLES PIEMONTE 'GAMMA' TINTO • 6 WORTELS • 300 GR DARK CHOCOLATE

### VOOR DE ROLLITO:

• 200 GR GAARGEKOOKTE SCHENKEL OF OSSENSTAART • DUNNE RIJSTWAFEL

### VOOR DE KIMCHI MAYONAISE:

• 20 gr Kimchi • 100 gr mayonaise

### VOOR DE GEMARINEERDE UIEN:

• 1 RODE UI • 200 ML (RIJST) AZIJN • 20 GR SUIKER

### VOOR DE GARNERING:

• BASILICUM TAKJES

## BEREIDINGSWIJZE:

Bak de beenderen aan en laat de groenten ook even meebakken tot ze glazig zijn. Blus af met de wijn en voeg eventueel wat water toe. Laat het geheel 24 uur trekken, zeef het geheel en reduceer het volume door het in te koken. (Dit geheel kan omzeild worden door een kant-en-klare fond van een goede kwaliteit te gebruiken) Voeg aan het ingedikte warme fond de chocolade toe en laat dit voorzichtig smelten en roer het tot een glad geheel.

Haal het vlees van de gaargekookte schenkel of ossenstaart

en snijd dit fijn. Voeg naar smaak peper en zout toe. Maak hier een vingerdikke sliert van en rol dit in een natgemaakte rijstwafel. Mix de kimchi met de mayonaise. Pel de ui en blancheer kort. Daarna direct afkoelen op ijs. Doe de ui met de azijn en suiker in een gesloten bakje en laat dit een nacht rusten. Snijd de ui in kleine blokjes.

### VOOR HET SERVEREN:

Leg de rollito ingerold in de dunne rijstwafel op een schaalje en zet het kort in de hete oven, verwarm in de tussentijd de saus. Verdeel de rollito in porties op voorverwarmde schaaljes, overgiet met de saus en garneer met wat dotjes kimchi mayonaise, de gemarineerde rode ui en een takje basilicum.



PIEDEMONTÉ 'RESERVA' DO NAVARRA RESERVA

