

**Oppskrift**

# **Spansk 17. mai tapas**



Tapasplanke er alltid en hit! Spekemat fra Gilde paret med smaker fra Spania tar oss på en reise til solfylte steder – akkurat det vi trenger i disse dager! Perfekt til sommerfesten eller 17. mai og et enkelt festmåltid for store og små.

Det er beregnet ca 50-70 gram spekemat per person.

## 1

### **Slik gjør du**

Sett ovnen på 200 grader. Del opp paprika og poteter i biter. Ha de i en ildfast form sammen med 4 hvitløksfedd, olivenolje, salt og pepper. Stek i ovnen i ca. 20 min. Siste 10 minuttene legger du over cherrytomatene

## 2

### **Dandér og server tapas**

Server spekematen på en fjøl sammen med ost, ristet brød, aioli, oliven, nøtter og litt salat.

## 3

### **Slik lager du kjøttboller "Albondigas" i tomatsaus ved siden av**

Bland sammen kjøttdeig med raspet hvitløk og krydder. Form de til små tapas kjøttboller med våte hender. Da går det lettere og rulle dem. Stek de i godt med olivenolje på middels temperatur. Ta de ut av stekepannen.

Ha i finhakket løk og hvitløk i stekepannen, hell i mer olje hvis det trengs. Surr løken myk i noen minutter. Ha i krydder, sukker, salt og pepper sammen med løken og stek i 2 minutter.

Hell i tomat og vin. La det koke på middels temperatur. Sausen skal være litt tykk, så la den koke inn godt. Når den er ferdig har du i kjøttbollene.

**TIPS!** Om du får rester til overs så smaker kjøttbollene godt sammen med litt pasta dagen etter!

### **Ingredienser**

#### **Du trenger dette til tapasplanken**

Brie

Blåmuggost

## Du trenger dette til tapasplanken

### Til kjøttboller "Albondigas"

#### Til tomatsausen

Manchego	
Brød	8 skiver
Aioli	2 dl
Kalamata oliven	50 g
Rød paprika	1 stk
Hvitløksfedd	4 stk
Poteter	4 stk
Salt & Pepper	
Cherrytomater	50 g
Mikset salat	etter ønske
Nøtteblanding (mandel, valnøtt, pistasjnøtt og hasselnøtt)	etter ønske

### Til kjøttboller "Albondigas"

Gilde kjøttdeig	400 g (1 pk)
Hvitløksfedd	2 stk
Muskat	1 klype (raspet)
Salt & Pepper	
Olivenolje	1 ss

#### Til tomatsausen

Gul løk	1 stk (finhakket)
Hvitløksfedd	2 stk
Tørket oregano	2 ts
Røkt paprikapulver	1 ts
Hvitt sukker	0,5 ss
Salt & Pepper	
Hermetiserte tomater	400 g (1 boks)
Hvitvin	1 dl

## Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Egg
- Gluten
- Nøtter