

¡Olé! Een Spaanse september bij de kookclub

In september trekken we met onze kookclub richting het zonnige zuiden – culinair gezien dan. Spanje vormt deze maand het decor van ons diner, en dat belooft een avond vol warmte, geurige specerijen en mediterrane gezelligheid. Het menu? Een feest van smaken die ons even doen vergeten dat de herfst alweer om de hoek loert.

We starten met een verfijnde amuse: een krokant Jamón Ibérico-kroketje. Een klein hapje, maar boordevol diepte en intensiteit. De ziltigheid van de ham en de romigheid van de vulling vormen samen een perfect begin van het diner én ook nog zachte Albóndigas con salsa de tomate – klassieke Spaanse gehaktballetjes in een kruidige tomatensaus. Klein van formaat, groots in karakter.

Als voorgerecht volgt een frisse Salpicón de Marisco – een traditionele Spaanse zeevruchtensalade met onder meer garnalen, inktvis en mosselen, op smaak gebracht met olijfolie, citroen en kruiden. Luchtig, elegant en heerlijk zomers.

De soep van de avond is Ajo colora almeriense, een krachtige Andalusische knoflooksoep met paprika en brood, eenvoudig van ingrediënten maar groots in smaak. Een ode aan de Spaanse eenvoud.

Het hoofdgerecht is natuurlijk een klassieker: een geurige en rijkgevulde Paella, waar rijst, saffraan, kip, zeevruchten en groenten samenkomen in één pan – een gerecht dat staat voor samen delen en genieten.

Tot slot eindigen we met een trio van Spaanse zoetigheden: Leche Frita (gebakken melk met een krokant korstje), knapperige Churros, en een bolletje romig chocolade-ijs. Een feestelijk en speels einde van een zonnige avond.

Een Spaans menu om van te watertanden – vol karakter, vol gezelligheid, en vooral: vol smaak. ¡Buen provecho!

September 2025 tafelschikking.



Jamon Iberico kroketjes en Albóndigas con salsa de tomate



Copyright <https://kookclublcc.nl/>

Ingrediënten

Voor 14 Person(s)

Iberico kroketjes

1 stuks rode ui

50 gram boter

100 milliliter kippenbouillon (3 gram (geconcentreerd)

200 gram Cebo hamblok Iberico (Jamon Iberico)

1 snufje nootmuskaat

50 gram bloem

50 gram olijfolie (extra vergine)

300 milliliter melk

zout, peper

paneermeel

2 stuks ei (voor paneren)

100 gram bloem(paneren)

Iberico kroketjes garnering

40 gram ham capa negra gesneden

Munt

Aioli saus

2 stuks eidooier

250 milliliter zonnebloemolie

2 teentjes knoflook

citroensap

zout en peper

Albóndigas

400 gram lamsgehakt

2 teentjes knoflook

50 milliliter droge sherry

0.13 bos platte peterselie

30 gram panko

1 stuks ei

zwarte peper en zout

bloem

olijfolie

Saus

1 stuks ui

1 teen knoflook

400 gram gehakte tomaten uit blik

200 milliliter groentebouillon (6 gram geconcentreerd)

1 stuks laurierblad

0.5 theelepel pikant ongerookt paprikapoeder

olijfolie

Recept

1. **Jamon Iberico kroketjes:**
2. Verhit de olijfolie in een pan en fruit de ui en knoflook tot ze zacht en glazig zijn.
3. Voeg de boter toe en laat smelten.
4. Roer dan de bloem erdoorheen en blijf constant roeren tot je een roux krijgt (een dikke pasta).
5. Schenk geleidelijk de warme melk en kippenbouillon erbij, terwijl je blijft roeren om klontjes te voorkomen.
6. Laat de saus indikken tot een gladde ragout.
7. Voeg de fijngehakte Iberico ham, nootmuskaat, zout en peper toe.
8. Meng goed door en proef om te controleren of er voldoende smaak in zit.
9. Laat de ragout afkoelen tot kamertemperatuur en zet het daarna minimaal 1 uur in de vriezer om stevig te worden.
10. **Kroket vormen:**
11. Haal de ragout uit de koelkast.
12. Vorm er met je handen kleine rolletjes van (ongeveer 6 cm lang en 35 gram zwaar).
13. Zet drie diepe borden klaar: één met bloem, één met de losgeklopte eieren en één met paneermeel.
14. Rol elk kroketje eerst door de bloem, daarna door het ei en als laatste door het paneermeel.
15. Herhaal dit voor een extra krokante laag.

16. Frituren: Verhit de olie in een frituurpan of een diepe pan tot ongeveer 180°C.
17. Frituur de kroketjes in kleine porties, ongeveer 3-4 minuten per keer, tot ze goudbruin en krokant zijn.
18. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
19. **Aioli saus:**
20. Doe één **eidooier** in een kom samen met één à twee fijngehakte **knoflookteentjes** en meng goed met een garde.
21. Voeg al kloppend ongeveer 50 milliliter **olie** druppelgewijs toe.
22. Begint de aioli al vorm aan te nemen en in volume toe te nemen?
23. Dan zit je op de juiste weg en kan je verder gaan met het recept.
24. Gebeurt dit nog niet?
25. Blijf dan voorzichtig kleine hoeveelheden toevoegen terwijl je continu klopt.
26. Ga door met kloppen en voeg nu de resterende olie in een dunne straal toe.
27. Als het goed is, heeft je aioli nu de dikte van mayonaise en is hij klaar om op smaak te brengen met een beetje **zout, peper en citroensap**. Wil je je aioli niet té zuur maken? Voeg dan een klein scheutje **augurkenzuur** toe.
28. **Albóndigas:**
29. Pel de knoflook. Splits het ei. Hak de peterselie fijn.
30. Doe het gehakt in een grote kom. Pers de knoflook hierboven uit en voeg de sherry, 1 eetlepel platte peterselie, het eigeel, het broodkruim en zwarte peper en zout toe. Kneed dit mengsel met je handen.
31. Laat het mengsel even rusten, zodat de smaken zich kunnen ontwikkelen.
32. Vorm van het mengsel 14 gehaktballetjes en wentel ze één voor één door de bloem.
33. Verhit olijfolie in een koekenpan en braad de gehaktballetjes ongeveer 5 minuten tot ze rondom gelijkmatig bruin zijn, Keer ze regelmatig. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
34. **Saus:**
35. Pel en snipper de ui. Pel de knoflook en hak fijn.

36. Verhit olijfolie in een sauspan en bak de ui goudbruin. Bak de knoflook aan het eind even mee.
37. Voeg de tomaten, bouillon en laurier toe en kook alles tot de saus goed gemengd en wat ingedikt is. Breng op smaak met paprikapoeder.
38. Voeg de balletjes toe en laat ze 8 tot 10 minuten trekken in de saus.
39. **Presentatie:** Serveer de Iberico ham kroketjes warm met de [aioli](#).
40. Doe de albóndigas in een klein schaaltje samen met wat saus.

Salpicón de Marisco - Spaanse zeevruchtensalade



Ingrediënten

Voor 14 Person(s)

Ingrediënten

1 stuks rode ui

2 teen knoflook

70 stuks mosselen in schelp

1 stuks rode paprika

3 stuks tomaten

0.25 bos platte peterselie

50 ml sherry

1 stuks laurierblaadje

1 stuks groene paprika

0.5 stuks komkommer

42 stuks grote gepelde garnalen

zoet gerookte paprikapoeder (pimentón dulce)

olijfolie

Vinaigrette

150 ml olijfolie extra vergine

0.5 theelepel suiker

50 ml sherryazijn

zout

peper

Recept

1. **Mosselen:**
2. Doe de mosselen in een vergiet en spoel ze grondig schoon.
3. Verwijder met een scherp mesje het vuil van de schelpen en trek ook de 'baard' (de plukjes die eruit steken) eraf.
4. Tik mosselen die iets open staan tegen het aanrecht.
5. Gooi degene die niet dichtgaan weg.
6. Doe de mosselen in een grote pan samen met de sherry, de knoflook en het laurierblaadje.
7. Zet een deksel op de pan en stoom de mosselen 3-4 minuten op middelhoog vuur tot ze open gaan.
8. Giet af en gooi alle mosselen die niet open zijn gegaan weg.
9. Pel de mosselen uit de schelp en laat ze afkoelen.
10. Bak de garnalen kort in wat olijfolie en laat afkoelen.
11. Snipper de rode ui fijn en verwijder de zaadlijst uit de komkommer.
12. Snijd de rest in blokjes.

13. Verwijder de zaden uit de rode en groene paprika en snijd deze brunoise.
14. Verwijder de zaadlijsten uit de tomaat en hak het restant grof en hak de peterselie fijn.
15. Doe de ui, de paprika, de komkommer en tomaten in een kom.
16. Meng de garnalen, de mosselen en de peterselie erdoorheen.
17. **Vinaigrette:**
18. Klop alle ingrediënten van de vinaigrette door elkaar.
19. Schenk de vinaigrette over de salade en meng voorzichtig door elkaar.
20. Dek de salade af en zet minimaal één uur in de koeling.
21. Haal de salade 30 minuten voor het serveren uit de koelkast.
22. **Presentatie:**
23. Verdeel de salade over serveerschaaltjes en bestrooi licht met pimentón dulce.
24. Serveer met brood: Focaccia: zie tussengerecht, Ajo Colorado Almeriense.

Ajo colora almeriense



Ingrediënten

Voor 14 Person(s)

Ajo colora almeriense

700 gram aardappels (vastkokend)

6 gedroogde paprika's

7 stuks Roma-tomaten

3 stuks ui

4 teentjes knoflook

900 gram kabeljauw (met vel)

3 theelepels komijnzaadjes

15 stuks saffraandraadjes

zout

olijfolie

10 stuks eieren

Focacio

Focaccia met gedroogde tomaten en olijven

200 gram gedroogde tomaten (in olie)

14 gram gist (gedroogd)

0.5 bosje tijm

200 gram zwarte olijven (ontpit)

1000 gram bloem

10 eetlepels olijfolie

zeezout

Recept

1. **Begin bij binnenkomst gelijk met het deeg voor de foccacia!! Maak dit in 2 delen.**
2. **Ajo colora almeriense:**
3. Bak de gedroogde paprika's gedurende 2 minuten in een droge koekenpan.
4. Breng ze over in een maatkan, voeg heet water toe en dompel ze onder met een tweede kleinere maatkan, gevuld met heet water. Laat ze 30 minuten weken.
5. Schil de aardappelen en pel de uien. Snijd de uien in grove stukken.
6. Week de saffraandraadjes 10 minuten in lauw water.
7. Breng nu de aardappelen en ui in een pan met water aan de kook.
8. Voeg de saffraan toe.
9. Laat ongeveer 30 à 40 minuten op een laag vuurtje staan.

10. Voeg op ongeveer de helft van de tijd de kabeljauw met huid en al toe.
11. Kook de kabeljauw circa 5 tot 10 minuten mee, afhankelijk van de dikte van de stukken.
12. Haal ze eruit als dat zover is en bewaar ze op een warm bord in de warmhoudkast.
13. Haal de aardappelen eruit, snijd in grove stukken en houd eveneens warm.
14. Vang de uien op in een zeef en bewaar het kookvocht.
15. Snijd een kruis in de tomaten. Dompel ze in heet water en ontvel ze.
16. Maal de komijn fijn in een vijzel. Pel de knoflook, plet ze samen met de komijn in de vijzel en voeg wat zout naar smaak toe.
17. Haal de pitten uit de paprika's, schraap het vruchtvlees eruit en voeg dit toe.
18. Doe dit nu in een maatbeker, samen met ui en de tomaten.
19. Blender de massa met de staafmixer en voeg eventueel wat van het kookwater toe.
20. Kook de eieren hard.
21. **Presentatie:**
22. Verdeel de aardappelen over diepe borden en schep de eerder gemaakte saus eroverheen.
23. Haal de huid van de kabeljauw en leg die er boven op.
24. Maak af met wat zout naar smaak.
25. **Foccacia Brood:**
26. Laat de tomaten en olijven goed uitlekken en hak ze fijn.
27. Rist de tijmblaadjes van de takjes.
28. Meng in een kom de helft van de bloem met het zout. Voeg 1 zakje gist toe.
29. Maak in het midden een kuiltje en voeg 250 milliliter water en 5 eetlepels olijfolie toe.
30. Kneed met de deeghaak tot een glad deeg.
31. Voeg een beetje lauw water toe als het deeg te droog is, of wat bloem als het te nat is.
32. Kneed het deeg 10 minuten krachtig op een met bloem bestoven werkvlak.

33. Doe het weer in de kom en laat het afgedekt 1 uur rijzen op een warme plaats.
34. Herhaal dit proces.
35. Verwarm de oven op 200°C. Kneed het deeg nog eens krachtig door en werk er de tomaten en olijven door.
36. Rol het deeg uit tot een lap ter grootte van de bakplaat.
37. Bekleed de bakplaat met bakpapier en leg er de focaccia op.
38. Duw met je vinger putjes in het deeg.
39. Bestrooi met tijm en zeezout, besprenkel met flink wat olijfolie en bak 40 minuten in de oven.
40. Haal de focaccia uit de oven en laat afkoelen op een rooster.

Spaanse Paella



Copyright <https://kookclublcc.nl/>

Ingrediënten

Voor 14 Person(s)

Spaanse Paella ingredienten

14 kip kluifjes kipkluifjes

6 teentjes Knoflook

8 eetlepels Olijfolie

3 stuks Uien

300 gram Paella rijst

18 draadjes Saffraan

1.5 liter Kippenbouillon van 3 kippenbouillon blokken

14 Grote garnalen

1 kilogram Botervis

28 Inktvisringen

5 stuks Rode Paprika

300 gram Doperwtten (diepvries)

28 stuks Mosselen

2 ons ontbijtspek

2 ons Chorizo

Recept

1. **Paella:** Snijd de botervis in blokjes van 4 bij 4 cm. Leg in een vergiet en laat goed uitlekken.
2. Snijd de uien, paprika, ontbijtspek en chorizo in kleine blokjes en snipper de knoflook fijn.
3. Kruid de kipkluifjes met peper en zout en bak ze in een koekenpan met 50 milliliter olijfolie.
4. Haal de kipkluifjes uit de pan, als ze mooi bruin gebakken zijn, en leg ze op een bord. Bewaar het vet.
5. Maak de kippenbouillon van de tabletten.
6. Laat de diepvries erwten ontdooien.
7. Begin na het eten van de amuse aan de paella.
8. Fruit de ui, ontbijtspek, chorizo en knoflook glazig in de olie van de kipkluifjes.
9. Voeg de kleine blokjes paprika's toe.
10. Bak alles een minuut of 10 door. De paprika's en uien moeten goed gaar zijn.
11. Voeg de rijst en daarna de saffraandraadjes toe en bak deze glazig.
12. Blus de rijst af met de witte wijn.
13. Doe de bouillon beetje bij beetje bij de rijst, als de wijn verdampt is. Blijf roeren.
14. Voeg de kipkluifjes, mosselen (haal deze mosselen van de zeevruchtensalade) en doperwtjes toe aan het rijstmengsel en

roer om.

15. We gaan nu nog socarrat maken. De gekaramelliseerde laag onderaan in de pan noemen ze in Spanje socarrat. Het ontstaat door de rijst langdurig te laten garen, zonder er doorheen te roeren. De korrels behouden zo hun vorm en nemen langzaam het vocht op.
16. Als de rijst bijna gaar is stop je met roeren. Je haalt de pan van het vuur maar laat hem wel op het fornuis staan anders koelt het te snel af.
17. De onderkant van de rijst karamelliseert door de rest hitte tot een krokante korst, terwijl de bovenkant nog verder gaart.
18. Kruid de vis met zout en peper en bak gaar. Zet apart.
19. Bak de inktvisringen met zout en peper. Zet apart.
20. **Presentatie:** Schep de paella in het midden van het bord. Zorg dat iedereen 1 kipkluifje en 2 mosselen heeft.
21. Leg de blokjes vis en de inktvisringen naast de paella.
22. Bestrooi met wat fijn gehakt peterselie.

Leche Frita gebakken melk Churros en Chocolade ijs



Copyright <https://kookclublcc.nl/>

Ingrediënten

Voor 14 Person(s)

Leche Frita

1000 ml volle melk

100 gram maizena

160 gram kristalsuiker

2 theelepels kaneelpoeder

2 theelepels vanille extract

zonnebloemolie

6 stuks eieren

poedersuiker (decoratie)

kaneel (decoratie)

1 klontje boter

Churros

150 ml water

40 gram ongezouten roomboter

0.5 theelepel zout

2 eetlepels kristalsuiker

125 g tarwebloem

2 stuks eieren

1 theelepel gemalen kaneel

fijne kristalsuiker (decoratie)

zonnebloemolie (om in te frituren)

100 gram melkchocolade callets

Chocolade ijs

500 ml volle melk

200 g slagroom

100 g vloeibaar eigeel

125 g fijne kristalsuiker

0.5 theelepel zeezout

200 g pure chocolade callets

1 eetlepel cacaopoeder

100 ml olijfolie extra vergine

zoutvlokken (Camargue)

Recept

1. **Leche Frita: Begin hiermee!!**

2. Breng de melk samen met het kaneelpoeder aan de kook.
3. Splits de eieren in twee kommen.
4. Klop het eigeel wit met de suiker en meng er als laatste maïzena doorheen.
5. Doe er de twee theelepels vanille extract bij.
6. Roer de melk door de eidooiers, schenk terug in de pan en breng rustig aan de kook.
7. Blijf met een spatel goed over de bodem roeren zodat de melk niet aanbrandt.
8. Gaar op laag vuur tot puddingdikte.
9. Vet een ovenschaal in met een beetje boter.
10. Schenk hier het puddingmengsel in en laat circa 1 uur opstijven in de koelkast.
11. Snijd blokjes van 2 bij 5 centimeter van de opgesteven pudding.
12. Klop de eiwitten los en schuimig en wentel de blokjes pudding er voorzichtig doorheen.
13. Wentel ze daarna voorzichtig door het paneermeel.
14. Verhit de boter en een scheutje zonnebloemolie in een koekenpan en bak de leche frita om en om in circa 3 minuten bruin.
15. Laat de leche frita uitlekken op keukenpapier.
16. Bestuif met poedersuiker en kaneel.

17. **Churros:**

18. Doe het water, de roomboter, suiker en het zout in een pan en breng dit aan de kook.
19. Haal de pan van het vuur, zodra de boter gesmolten is, en roer de tarwebloem erdoor tot je een glad beslag hebt.
20. Laat het beslag even afkoelen en voeg dan één voor één de eieren toe. Zorg ervoor dat eerst één ei volledig is opgenomen, voordat je het volgende ei toevoegt.
21. Mocht het beslag erg dun zijn, dan kan je het beslag iets verwarmen tot het wat dikker is.
22. Doe het beslag in een spuitzak met een kartelvorming spuitmondje.

23. Spuit stroken van het beslag in hete zonnebloemolie en bak de Churros in 2 tot 3 minuten goudbruin. Doe dit in enkele porties, zodat ze niet aan elkaar bakken.
24. Meng in een bord de suiker met de kaneel en rol de warme Churros door het suiker-kaneelmengsel.
25. Chocoladesaus: smelt vlak voor het serveren de chocolade callets au bain-Marie en roer tot een gladde saus.
26. Serveer de warme Churros met de chocolade saus.
27. **Chocolade ijs:**
28. Breng de volle melk en slagroom in een steelpan met dikke bodem tegen de kook aan.
29. Klop in een beslagkom de eidooiers met de suiker en het zout, tot een schuimig mengsel, dat licht van kleur is.
30. Giet al kloppend de hete melk-room mengsel bij de luchtige eidooiers en giet het gehele mengsel daarna terug in de steelpan.
31. Verwarm het al roerende tot de vla zo dik is dat het op de achterkant van een lepel blijft liggen en er een paadje met je vinger door kan trekken, zonder dat het dicht loopt. De vla mag beslist niet koken, want dan stolt het ei. Heb geduld, dit duurt zeker 12 minuten.
32. Haal dan de pan van het vuur.
33. Voeg de pure chocolade toe en roer tot deze is opgelost.
34. Zeef de cacaopoeder boven de pan en roer die ook door het mengsel.
35. Laat het geheel afkoelen tot kamertemperatuur en zet het mengsel daarna in de koelkast tot het ijskoud is.
36. Draai het chocolade mengsel tot roomijs in een ijsmachine, waarvan aan het roerwerk 1 gram Cortina is gesmeerd.
37. Serveer per persoon 1 bol ijs. Overgiet met een drup olijfolie en bestrooi met een paar vlokjes zeezout.