

Tapaslauta

Erilaiset espanjalaiset makkarat ja manchego-juusto ovat pääosissa ruokakirjailija Tiina Rantasen tapas-menussa.



TAPAS JA ANTIPASTI



0-15 MIN

TAPASLAUTA

4-8 viipaletta serrano-kinkkua
8-12 viipaletta chorizo-makkaraa
8-12 salchichón –makkaraa
marinoituja oliiveja
juustotäytteisiä pikkupaprikoita
aurinkokuivattuja tomaatteja ja/tai
marinoituja latva-artisokkia

MARINOIDUT OLIIVIT

500 g Kalamata-oliiveja

MARINADI

1 dl neitsytoliiviöljyä
1/2 dl sitruunamehua
1 rkl rosmariinia
2 rkl oreganoa
1 rkl timjamia
3-4 valkosipulinkynttä

MANCHEGO- JUUSTOA, HILLOA JA TUOREITA VIKUNOITA

2-3 eri-ikäistä Manchego -juustoa (curado, viejo en aceite)
päärynähilloa tai kvittenimarmeladia
tuoreita viikunoita

TAPASLAUTA

1 Asettele ainekset kauniisti puisen leikkuulaudan päälle. Tarjoa lisäksi rapeaa patonkia tai maalaisleipää.

MARINOIDUT OLIIVIT

1 Huuhtelee oliivit ja pistele niihin neulalla reikiä. Pane oliivit lasitölkkiin tai kannelliseen astiaan.

2 Tee marinadi. Hienonna valkosipulinkyntset. Sekoita marinadin ainekset keskenään. Kaada seos oliivien päälle ja sekoita varovasti. Sulje tölkki ja säilytä jääkaapissa käyttöön asti.

MANCHEGO-JUUSTOA, HILLOA JA TUOREITA VIKUNOITA

1 Viipaloi juustot ja asettele ne kauniisti lautasille tai tarjoiluvadille. Tarjoa päärynähillon, kvittenimarmeladin ja tuoreiden viikunoiden kanssa.

Resepti

ruokatoimittaja Tiina Rantanen
