



Hapjes

Pintxos schotel

Voor 6 personen.

Ingrediënten

2 stokbroden
olijfolie
peper
zout

Voor de pintxos met paprika

1/2 rode paprika
8 plakjes Manchegokaas

Voor de pintxos met tonijn

1 blik tonijn in eigen nat (+/- 100 g uitgelekt gewicht)
1 sjalot (fijngesnipperd)
1 mayonaise
1/2 theelepel mosterd
8 ansjovisfilets
8 olijven (groen)
1 eetlepel peterselie (fijngehakte)

Voor de pintxos met ham

4 plakjes serranoham
4 zongedroogde tomaten
1 eetlepel pijnboompitten
1 handvol basilicumblaadjes

Bereidingswijze

Zet de ovengril aan. Halveer de rode paprika en leg de stukken met het snijvlak naar onder op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk met olijfolie, kruid met peper en zout en zet onder de ovengril tot het vel zwart begint te worden. Doe de nog warme paprikahelften in een plastic zakje en laat even afkoelen. Verwijder

daarna het vel en snijd de paprika in reepjes.

Laat de tonijn goed uitlekken. Meng het sjalotje samen met de mayonaise en de mosterd onder de tonijn. Kruid met peper en zout.

Rooster de pijnboompitjes in een droge koekenpan goudbruin. Halveer de plakjes serranoham en de zongedroogde tomaatjes.

Snijd de stokbroden in 24 sneetjes, bestrijk met een beetje olijfolie en bak in een koekenpan aan beide kanten licht goudbruin.

Beleg 8 sneetjes met serranoham, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitjes en basilicum, 8 sneetjes met de schijfjes rode paprika, Manchegokaas en rucola en 8 sneetjes met tonijnsla, ansjovisfilet, olijven en de fijngehakte peterselie. Bedruppel de pintxos met olijfolie en kruid met peper. Steek er een prikker door en serveer.

