



11
okt 2022

Fiesta de Tapas

Skribent: **Monika Österheim**

Hola! Sugén på tapasfest? Här finns inspiration och länkar till våra recept - alla tapas du behöver för en fiesta.



Förutom de tillagade rätterna fyller du på ditt tapasbord med spanska charkuterier, fina oliver, färska grönsaker, bröd och ostar. Servera gärna fin tonfisk och makrill på burk.

Inlagda grönsaker är gott som till exempel rostad paprika, kronärtskocka. Dipsåser är självklart - främst tomatsås och aioli. Flingsalt, fin olivolja och citronklyftor måste finnas med.

Glöm inte världens finaste Marcona- eller Valenciamandlar! Mina favoriter och smakar gudomligt till vin, drink eller öl. Testa till en läskande Rebujito!

Avsluta gärna måltiden med frukt som man gör i Spanien.



Korven tillagar man i torrt vin eller torr sherry, ofta chorizo men även färsk fläskkorv.

Man äter chorizobitar på lantbröd och toppar med något gott.

Korv i vinPinxtos med chorizo och pimiento de padrón



De småvarma lagade rätterna är också viktiga på tapasbordet. De består vanligtvis av fisk, skaldjur och grönsaker men även av kött, gärna får och lamm. Vi har lagat de vanligaste och mest populära.

Spanska fiskbullar - albondigas de pescada
Albondigas - spanska köttbullar i tomatås
Gambas al Pil Pil - vitlöksfrästa räkor
Champinjoner i vitlök Grillade padrones





Potatis serveras med smakrik tomatsalsa eller aioli. Potatis hittar vi även i den enkla varianten av spansk tortilla.

Patatas Bravas - tapas med potatis och dippsås
Spansk tortilla de patatas -
potatisomelett





Spaniens berömda jamón serrano, bergsskinkan - rimmad men inte rökt - smakar bra i det mesta och till det mesta. Om bergsskinkan kommer från iberisk gris som är uppfödd på ekollon heter skinkan pata negra eller jamón iberico och priset ökar rejält. Man kan göra en minipizza, eller coque som det kan heta i Spanien, med skinkan. Eller så virar man den runt melonskivor. Minipizza med serranoskinka



Det finns många spanska ostar ofta gjorda på får- eller getmjölk. Färskostar är också vanligt. Manchego känner vi igen och nedan finns ett recept på en jättegod kombo (även om den låter underlig) med fikonmarmelad och gräslöksmajo. En bit paj som smakar ljuvligt även ljummen är chèvre och grillad paprika och passar bra på tapasbordet.

Manchego, fikonmarmelad och gräslöksmajonnäs
Pan de campo med ugnsrostade tomater och Queso Fresco
Ostpaj med grillad paprika



Dryck till din tapaskväll! Fino eller Manzanilla Sherry är två klockrena drycker till de flesta tapas. Sherry funkar bra tillsammans med grundsmaken umami som förekommer i de flesta tapasrätter. Tapas med hög syra gör dessutom att sherryn upplevs som fruktigare. Sherry ligger dessutom väldigt bra till i pris, prova Tio Pepe Fino (8225), 59 kr eller La Guita Manzanilla (8201), 53 kr. Läs mer om sherry [här](#)

Torrt rosévin med frisk syra är ett bra val till blandade tapasrätter. Prova Cuvée Madame Sélection des Demoiselles (2203), Frankrike, Côtes de Provence, 105 kr.

Mousserande, med sina pigga bubblor och friska syra är också ett bra alternativ. Välj gärna ett mousserande med ganska hög fyllighet, exempelvis MIM Natura Brut Nature Reserva (7740) Spanien, Cava, 99 kr.