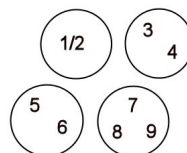


# Pintxos

I Spanien - og især i San Sebastian, der er berømt for det - serveres en variant af tapas, der går under navnet pintxos. Det er ofte små skiver flûtes belagt (endda overbelagt) med varierede former af smukt arrangeret (farverne er vigtige) lækre delikatesser. Leila kalder dem 'hapser', selv om der nu ofte er tale om mere end én mundfuld kan rumme. Pintxos spises på små barer, både midt på dagen og om aftenen, sammen med et (eller to) glas rødvin. Seks til otte stykker udgør et let måltid (og spiser man ti bliver man forædt). Egentlig er de ganske nemme at lave bare man tager fantasien i brug og husker at der ikke er nogen regler. På Troland bruger vi ofte rester til at lave en eller to (forskellige) pintxos som en lille forret.

De forslag der er her er et resultat af hvad vi havde ved hånden i køkkenet men alle ingredienserne (bortset fra tortillaen og måske de syltede røde peberfrugter, se nedenfor) fås mere eller mindre færdige i velassorterede (også danske) supermarkeder; men måske skal du en tur til den lokale tyrkiske grønthandler for at få fat på de små grønne (4-8 cm) peberfrugter.

Og nu til sagen: Fluten skæres på skrå i centimeter tykke skiver og ristes evt. let, hvorefter ingredienserne med omhu arrangeres så det hele kommer til at se indbydende og dekorativt ud.



- (1) En skive 'Tortilla Española' med frisk tomat og æg (her indgår ikke brød)
- (2) Friterede grønne mini peberfrugter med groft salt (her indgår ikke brød)
- (3) Queso de Mahon curado (lagret råmælksost fra Menorca), med en ansjosfilet (de saltede)
- (4) Skiver af stegt fersk chorizo (i modsætning til den lufttørrede, som er bedst kendt fra danske caféers 'brunch anretninger') pyntet med friturestegte grønne mini peberfrugter
- (5) Syltet rød peber med kogt (smilende) æg og friteret grøn mini peberfrugt
- (6) Rilette (confiteret svine-, ande- eller gåsekød) med cornichon (syltede syrlige mini agurker)
- (7) Skiver af 'lomo' (lufttørret svinemørbrad) pyntet med løgkompot og en skive syltet rød peber
- (8) Tapenade af sorte oliven (fås færdiglavet på glas), pyntet med syltet rød peber
- (9) Tunfisk rørt med mayonnaise, kapers, et nip tabasco, salt & peber pyntet med en halv grøn oliven

Herlighederne serveres med en øl eller vin, helst en god spansk rødvin som f.eks. en Rioja (Crianza) eller en Ribera del Duero (men husk at der er en tæt sammenhæng mellem pris og kvalitet, og især sidstnævnte vin er i den dyre ende af prisskalaen)

### **Spansk løg-karftoffel æggekage (Tortilla Española):**

Sauter et løg i olivenolie på en ikke for stor pande (tykkelsen af den færdige æggepandekage skal være 1½-2 cm), og tilsæt derefter let kogte kartofler skåret i terninger. Når det hele er 'mørt' hældes piskede æggemasse over, og 'kagen' steger videre ved lav varme til den er gylden og 'fast' i kanterne. Nu kommer det svære så: Lad forsigtigt den næsten færdige kage glide ud på et passende stort fladt grydelåg, læg panden over (altså med bunden opad), og vend med et snuptag hele herligheden og lad den stege færdig, det tager bare et par minutter. Vær opmærksom på at det hele foregår ved svag varme, tortillaen skal ikke være brun bare svagt gylden. Tortilla Española kan i øvrigt udmærket spises som en hovedret med en skål salat.

#### **Huskeliste:**

*2 æg*

*en stor skrællet bagekartoffel skåret i terninger (1x1 cm)*

*et lille finthakket løg*

### **Syltede røde peberfrugter (Pimientos del Pequillo):**

I Danmark har vi en uvane med at bruge peberfrugterne rå i salater og på ostemadder. Det er sikkert sundt, men det smager ikke synderligt godt, bare lidt syrligt. Brugt på denne måde derimod, får peberfrugten en let røget fyldig sødmefyldt smag der er helt afhængighedsskabende.

Peberfrugterne lægges under grillen og grilles til de er næsten sorte og brændte på overfladen de skal altså vendes et par gange undervejs (jeg har set min argentinske fætter udføre denne første del af processen ved at holde peberfrugterne over et gasblus). Herefter fjernes det brændte skind, hvilket kan være noget af et pillearbejde. Herefter skæres peberfrugterne i passende stykker og lægges i et syltetøjsglas med de fint skiveskårne hvidløgsfed. Der dækkes med en god olivenolie og glasset sættes i køleskabet i det mindste et døgn. Holder sig fint i flere uger, men de er spist inden da.

#### **Huskeliste:**

*3-4 store røde peberfrugter (gerne de lidt spidse aflange)*

*2-3 fed hvidløg*

*olivenolie*