

Pintxos køkkendate

Skema til overblik:

	Del A	Del B	Del C	Del D
Trin 1	Skrælle gulerødder og skære 2, eller 1 stor, i små tern Resten i stave til snacks Chorizo: Skær i skiver: ca. ½ cm. tykke	Rense/skylle: Persille Basilikum Champignon Salat Rucola Tomater Agurk Asparges → i hver sin skål	5 hårdkogte æg: Læg 5 æg i koldt vand i en gryde, så det lige dækker. Læg låg på. Når vandet koger, sluk for varmen og lad dem stå i ca. 12 min. Hvidløg: Hakkes fint/rives/presses og stilles i en skål Rødløg og løg: 1 hakkes fint og stilles i en skål 1 skæres i skiver og stilles i en skål Løg: hakkes fint og stilles i en skål	Skrælle kartoflerne: 1/3 skæres i tern 1/3 skæres i skiver 1/3 skæres i små tern
Trin 2	Stege kartofler i store tern + kartoffel skiver til tortillas - i olie på hver sin pande Når kartoflerne i skiver er næsten møre tilsættes det hakkede-almindelige-løg og evt lidt mere olie. Stil begge dele til side i hver sin skål	Dampe: De grønne asparges: I lidt vand med salt – ca. 4-5 min. De må gerne have lidt ”bid” Imens skæres fennikel: Skær ned midt i laget og tag det af i to stykker. Gør det samme ved de næste lag. Så der dannes nogle fine fennikel skåle. Damp fennikel I lidt vand med salt – ca. 7-10 min. De må gerne have lidt ”bid” Begge dele stilles til afkøling – gerne på samme tallerken	Blande og forme små bøffer: Tilsæt 1 spsk. af det hakkede rødløg ½ tsk. af det hakkede hvidløg Salt og peber Evt. fint hakket bacon Stil dem på en tallerken, dæk til og stil dem på køl. Hold øje med æggene!	Tomatsalsa: Hak de store tomater fint, og læg dem i en skål Tilsæt: ¼ tsk. af det hakkede hvidløg 2-3 skiver hakket jalapeño 1-2 spsk. af det hakkede rødløg 1 spsk olivenolie Salt og peber Rør rundt og stil til side Skær melonen i store tern: Ca. 1½x1½ cm og stil til side (man må gerne spise lidt af dem undervejs)
Trin 3	Koge i en gryde: Først de store kartofler i tern Efter ca. 7 min tilsættes gulerødsternene Kog til begge dele er mørt – 5-7 min mere. Hæld gennem en si og stil til afkøling. Hæld de frosne ærter ved. Pil æggene og stil dem i en skål.	Stege chorizo - uden fedtstof Stege hele champignon I lidt smør Stil begge dele til side i hver sin skål Tænd ovnen på 200 grader	Pesto: I en blender puttes: Næsten al basilikum og persille – lad lidt være til pynt. ¼ tsk. hakket hvidløg Mandlerne – en stor håndfuld Salt 4 tsk. olivenolie Blend det hele – tilsæt mere olie og evt. lidt vand, så blenderen kan køre jævnt. Smag til og hæld i en skål.	Aioli: En nem aioli laves ved at blande lidt af det hakkede hvidløg i en portion majonæse – ca. 1 dl. til 1/4 tsk. hakket hvidløg, 1 spsk. olivenolie og evt. salt. Rør godt. Skær agurken i stave Skær peberfrugt i skiver/tern/stave Stil begge dele til side, gerne på samme tallerken/skål
Trin 4	Ensalada rusia: I en stor skål blandes: Ca. 1 dl. majonæse med tun (afdryppet) og lidt salt. Tilsæt derefter de kogte kartofler, gulerødstern, ærter. 1 af de hårdkogte æg hakkes og blandes i sammen med en stor håndfuld grønne oliven (uden sten).	Tortilla: I en skål piskes 5 æg. Tilsæt blandingen af kartoffelskiver og løg – bland. Varm lidt olie på en pande. Hæld blandingen på. Steg ved svag varme – når den er næsten tør på toppen vendes tortillaen: Dette gøres nemmest ved at lægge en stor tallerken/fladt grydelåg over panden, og med grydelapper og et fast tag venes panden, så tortillaen er på tallerknen. Hæld lidt olie på panden og lad tortillaen glide ned på panden igen – nu skal den kun steges lidt mere for at være færdig – ca. 3-5 min. Steg imens de små bøffer på en pande	Laksetatar: Laksen hakkes fint, blandes med ca 1 spsk. af det hakkede rødløg og lidt salt – Blandes godt i en skål. Chorizosalat: Skær 5-6 af de stegte chorizoskiver i små tern og bland dem i en skål med lidt aioli og peberfrugt der skæres i mindre tern og evt. persille. Ryd op i køkkenet og hjælp evt. med at stille frem på spisebordet.	Gøre pindene klar: Hvis det er lange træpinde, bør de skoldes og stå i vandet i ca. 5 min – men se på pakken. Skær brød i skiver og læg i en pose så det ikke bliver tørt Stille fade frem – og alle ingredienserne på spisebordet – klart til at lave pintxos☺
Trin 5	Lav en masse lækre pintxos: pynt pindene med rejer, peberfrugt, agurk, oliven osv.			

Pintxos køkkendate

Køkkendate - sådan:

1. Aftal et tidspunkt, hvor I har tid
Denne Køkkendate tager ca. 1½ time + hygge og spisning
2. Køb ind så I har alle ingredienserne
3. Hyg i køkkenet med Køkkendate

De 5 trin i denne Køkkendate:

- Undervejs har man hver sine opgaver som Del A, B, C eller D.
- Hvert trin kan byttes mellem personen(erne). Således at den/dem der tager Del A trin 1, sagtens kan være den der tager Del B trin 2 og så fremdeles.
- Ved afslutningen af et trin, er det vigtigt at følges ad, og evt. hjælpe til, så alle er færdige med trinnets opgaver før et nyt trin begyndes.

De næste fire sider, er en side til hver person/gruppe med opgaverne.

Pintxos køkkendate

	Del A
Trin 1	Skrælle gulerødder og skære 2, eller 1 stor, i små tern Resten i stave til snacks Chorizo: Skær i skiver: ca. ½ cm. tykke
Trin 2	Stege kartofler i store tern + kartoffel skiver til tortillas - i olie på hver sin pande Når kartoflerne i skiver er næsten møre tilsættes det hakkede-almindelige-løg og evt lidt mere olie. Stil begge dele til side i hver sin skål
Trin 3	Koge i en gryde: Først de store kartofler i tern Efter ca. 7 min tilsættes gulerodsternene Kog til begge dele er mørt – 5- 7 min mere. Hæld gennem en si og stil til afkøling. Hæld de frosne ærter ved. Pil æggene og stil dem i en skål.
Trin 4	Ensalada rusia: I en stor skål blandes: Ca. 1 dl. majonæse med tun (afdryppet) og lidt salt. Tilsæt derefter de kogte kartofler, gulerodstern, ærter. 1 af de hårdkogte æg hakkes og blandes i sammen med en stor håndfuld grønne oliven (uden sten).
Trin 5	Lav en masse lækre pintxos: pynt pindene med rejer, peberfrugt, agurk, oliven osv.

Pintxos køkkendate

	Del B
Trin 1	Rense/skylle: Persille Basilikum Champignon Salat Rucola Tomater Agurk Asparges → i hver sin skål
Trin 2	Dampe: De grønne asparges: I lidt vand med salt – ca. 4-5 min. De må gerne have lidt "bid" Imens skæres fennikel: Skær ned midt i laget og tag det af i to stykker. Gør det samme ved de næste lag. Så der dannes nogle fine fennikel skåle. Damp fennikel I lidt vand med salt – ca. 7-10 min. De må gerne have lidt "bid" Begge dele stilles til afkøling – gerne på samme tallerken
Trin 3	Stege chorizo - uden fedtstof Stege hele champignon I lidt smør Stil begge dele til side i hver sin skål Tænd ovnen på 200 grader
Trin 4	Tortilla: I en skål piskes 5 æg. Tilsæt blandingen af kartoffelskiver og løg – bland. Varm lidt olie på en pande. Hæld blandingen på. Steg ved svag varme – når den er næsten tør på toppen vendes tortillaen: Dette gøres nemmest ved at lægge en stor tallerken/fladt grydelåg over panden, og med grydelapper og et fast tag venes panden, så tortillaen er på tallerkenen. Hæld lidt olie på panden og lad tortillaen glide ned på panden igen – nu skal den kun steges lidt mere for at være færdig – ca. 3-5 min. Steg imens de små bøffer på en pande
Trin 5	Lav en masse lækre pintxos: pynt pindene med rejer, peberfrugt, agurk, oliven osv.

Pintxos køkkendate

	Del C
Trin 1	5 hårdkogte æg: Læg 5 æg i koldt vand i en gryde, så det lige dækker. Læg låg på. Når vandet koger, sluk for varmen og lad dem stå i ca. 12 min. Hvidløg: Hakkes fint/rives/presses og stilles i en skål Rødløg og løg: 1 hakkes fint og stilles i en skål 1 skæres i skiver og stilles i en skål Løg: hakkes fint og stilles i en skål
Trin 2	Blande og forme små bøffer: Tilsæt 1 spsk. af det hakkede rødløg ½ tsk. af det hakkede hvidløg Salt og peber Evt. fint hakket bacon Stil dem på en tallerken, dæk til og stil dem på køl. Holde øje med æggene!
Trin 3	Pesto: I en blender puttes: Næsten al basilikum og persille – lad lidt være til pynt. ¼ tsk. hakket hvidløg Mandlerne – en stor håndfuld Salt 4 tsk. olivenolie Blend det hele – tilsæt mere olie og evt. lidt vand, så blenderen kan køre jævnt. Smag til og hæld i en skål.
Trin 4	Laksetatar: Laksen hakkes fint, blandes med ca 1 spsk. af det hakkede rødløg og lidt salt – Blandes godt i en skål. Chorizosalat: Skær 5-6 af de stegte chorizoskiver i små tern og bland dem i en skål med lidt aioli og peberfrugt der skæres i mindre tern og evt. persille. Ryd op i køkkenet og hjælp evt. med at stille frem på spisebordet.
Trin 5	Lav en masse lækre pintxos: pynt pindene med rejer, peberfrugt, agurk, oliven osv.

Pintxos køkkendate

	Del D
Trin 1	Skrælle kartoflerne 1/3 skæres i tern 1/3 skæres i skiver 1/3 skæres i små tern
Trin 2	Tomatsalsa: Hak de store tomater fint, og læg dem i en skål Tilsæt: ¼ tsk. af det hakkede hvidløg 2-3 skiver hakket jalapeño 1-2 spsk. af det hakkede rødløg 1 spsk olivenolie Salt og peber Rør rundt og stil til side Skær melonen i store tern: Ca. 1½x1½ cm og stil til side (man må gerne spise lidt af dem undervejs)
Trin 3	Aioli: En nem aioli laves ved at blande lidt af det hakkede hvidløg i en portion majonæse – ca. 1 dl. til 1/4 tsk. hakket hvidløg, 1 spsk. olivenolie og evt. salt. Rør godt. Skær agurken i stave Skær peberfrugt i skiver/tern/stave Stil begge dele til side, gerne på samme tallerken/skål
Trin 4	Gøre pindene klar: Hvis det er lange træpinde, bør de skoldes og stå i vandet i ca. 5 min – men se på pakken. Skær brød i skiver og læg i en pose så det ikke bliver tørt Stille fade frem – og alle ingredienserne på spisebordet – klart til at lave pintxos☺
Trin 5	Lav en masse lækre pintxos: pynt pindene med rejer, peberfrugt, agurk, oliven osv.

Pintxos køkkendate

Forslag til hvordan de forskellige pintxos pyntes:

- Tortilla med kartofler
Skær tortillaen i stykker der lige dækker en skive brød
Læg evt. først et salatblad på brødet
Evt. en theske aioli på tortillaen
Pynt spyddet fx med tomater, oliven, agurk, basilikum
- Dampet fennikel med chorizo salat
Put lidt chorizosalat i fennikelskålene og pynt pindene med persille og agurk
Hæld evt en smule pesto over
- Grillet/stegt gedeost m. honning/valnødder
Læg osten i skiver på brød og grill dem i ovnen til det er let gyldne ovenpå.
Put en tsk. eller to af honning/valnødderne oven på.
- Pinde med chorizo og kartofler – stegte + aioli
Sæt skiver af chorizo på pinde sammen med stegte kartofler
De kan evt. varmes i ovnen, inder der hældes lidt aioli over
- Ensalada russia
En god klat ensalada russia puttes på brød
Pynt pindene med oliven og evt. en stor reje
- Laksesalat/tatar
Laksetatar puttes på brød
Pynt pindene med fx agurk, tomater og persille
- Pinde med champignon – store stegte med pesto
Champignon puttes på pinde
De kan evt varmes inden der hældes pesto over
- Serrano rulle med grønt
Rul serrano med asparges og læk på brødet og hæld lidt pesto over
Pynt fx pindene med, agurk, lidt asparges og basilikum
- Æg og rejer (et halve kogt æg m aiolitomater i + en stor reje på)
De kogte æg skæres halvt over, lægges på brød og pyntes med aioli
Pindene pyntes med små tomater og en stor reje, og evt oliven
- Små burgers m. jalapeños, tomat salsa og løg
Hæld en god portion tomat salsa på brødet og derefter en lille bøf.
De varmes evt. i ovnen inder de pyntes med, løgringe og jalapeños
- Asparges + aioli + pesto
Asparges lægges på brød og pyntes med aioli og pesto
Pindene pyntes fx med tomater og en reje
- Pinde med chorizo og melon
Chorizo og melon i tern puttes på pinde