



Voor 4 personen

Banderillas zijn Spaanse hapjes (tapas). Het zijn spiesjes waaraan verschillende ingrediënten met een zilveruitje worden geregen. In het zuiden van Spanje heten de spiesjes Banderillas, omdat ze op de puntige stok van een stierenvechter lijken.

Banderillas zijn in Noord Spanje ook wel bekend onder de naam pinchos ('aan een doorn gespiest').

Kies ingrediënten die qua smaak, vorm en kleur goed bij elkaar passen, bijvoorbeeld een mooie rauwe Spaanse (serrano of iberico)ham, zoute ansjovisfilets, kappertjes, olijven, geroosterde paprika's, cherrytomaatjes, Manchego kaas, partje hardgekookt ei en natuurlijk een zilveruitje.

Borrelhapje voor 4 personen, per persoon 3 spiesjes (cocktailprikkers)

Bereidingstijd

circa 15 minuten

Voedingswaarde

22 kcal per spiesje met olijf; 18 kcal per spiesje met tomaatje.

Ingrediënten

12 zilveruitjes

12 kappertjes

12 ansjovisfilets in olie (uit blik), uitgelekt of 6 dunne plakjes rauwe (Spaanse) ham

12 ontpitte zwarte olijven of cherrytomaatjes

Bereiding

Prik aan elk spiesje een zilveruitje.

Leg de ansjovisfilets plat op het werkvlak en rol er een kappertje in.

Of halveer de plakjes rauwe ham in de lengte en rol in elk plakje een kappertje.

Prik de gevulde ansjovis of rauwe ham ook aan de prikker, samen met een olijf of cherrytomaatje.

Maak zo 12 spiesjes.

Variaties

vervang de olijf of het cherrytomaatje door een stukje geroosterde paprika of door een cornichon (klein augurkje)

Vegetarisch

vervang de ansjovis of rauwe ham door een blokje Manchego kaas
of partje hardgekookt ei.

Serveer de banderillas met (stok)brood en een glaasje sherry, bij voorkeur een gekoelde bleekgele fino (droog) (schenken op 7-9 °C) of oranjegele oloroso, vol en rijk van smaak, (schenken op 13-14 °C).