



Foto: Istock

Den sanne oppdagelsesreise består ikke i å finne nye landskaper, men å se med nye øyne.

Marcel Proust



Sverre Tom Radøy,  
Afrika-korrespondent

#### Ditt favorittreismål?

**Timbuktu og Djenne i Mali**, men vent til det er trygt nok. Ellers? Vestfjellene mellom Gausdal og Valdres er en gammel favoritt fra den gang onkel Bill og tante Vesla tok meg med til Skytterbua.

**Lofoten, New York og Rauskjær** i Oslofjorden er andre, og selvfølgelig Kenya. Det er ikke utelukkende fordi jeg er bassert i dette vakre landet. Zwahilikysten er praktfull fra Somalia til Tanzania, med Lamu og Msambweni som foreløpige favoritter. Mykje lys og godt med varme. Gjestfrihet, sjømat rett fra fiskerne langs milelange strender. Bli med ut i en uthelt trestamme, en uttrigger med latinerseil og fang fisken selv!

**Safari i Masai Mara**. Det er rett og slett veldig gøy å erfare *Dyrene i Afrika Og Alt De Har Å Gjøre*. Vi har vært veldig fornøyde med det norskdevne masaistedet Base Camp, men området er fullt av steder som overgår hverandre i både i opplevelser, luksus og priser. Før perioden min er over og jeg drar fra Kenya, skal jeg ha fått med meg en ballongferd over elven Mara, mens en del av de én million gnuene og sebraene kaster seg i floden, til krokodillenes store glede.

#### Har du noen smarte reisetips?

Lær ordet «takk» på det lokale språket og les så mye du kan av historie om landet, og gjerne også skjønnlitteratur. Det viktigste er uansett møtet med menneskene, alle tings mål.

## Godt til tapas

Tapas er et begrep som i Norge har utviklet seg fra de små munnfullene servert i spanske barer til å favne om alt fra fingermat til store buffeter. Med utgangspunkt i den spanske tradisjonen har vi valgt drikke som passer til mange ulike retter.

BLA OM FOR  
DEILIGE TAPAS-  
OPPSKRIFTER



#### DRINK

#### Tinto de Verrano

Kan oversettes med rødvin for sommeren eller sommer-rødvin. Noen ganger vil man bare ha noe friskt, leskende og alkoholsvakt sammen med litt tapas. Tinto de verrano er en superenkel sak å lage og smaker forbausende godt. Ha litt isbiter i et glass og tilsett halvt om halvt med en enkel rødvin og sitronbrus eller mineralvann, topp med sitronskiver. For et helt alkoholfritt alternativ kan man bruke en eplemost, druejuice eller liknende. Dette kan selvsagt tilberedes i mugger og serveres som aperitif også.

#### Lustau Almacenista Manzanilla Pasada de Sanlúcar

Varenr. 888602, BU, kr 249 (50 cl) 17%

Tørr sherry egner seg godt som aperitif og til typiske tapasretter. Fino-stil sherry er knusk tørr og har en egenartet aroma fordi den under rette lagringsforhold utvikler en egen gjærsopp. Denne legger seg som et lekk oppå vinen og gir aromaer av nøtter og litt gjærdeig. En tørr sherry kan for mange være en litt uventet smaksopplevelse om man bare har smakt de søte, men gi det en sjansel! De friske eplearomaene og den typiske flor-stilen gir en frisk og tørr vin som virkelig passer godt til skinker, spekepøser, aioli, oliven og mye mer.



#### Terras Gauda O Rosal 2014

Varenr. 4558101, kr 189,90 12%

Helt nordvest i Spania, hvor Atlanterhavet påvirker klimaet, lages det masse flotte og friske hvitviner. O Rosal ligger lengst sør i Rias Baixas langs grensa til Portugal. Terras Gauda er strågul på farge, og dufter av gule epler, plommer og sitrus med et hint av urter. Vinen smaker saftig av gule frukter, litt melon, sitrus og urter. Dette er en av de vinene som kan brukes til alt mulig rart. Vi nevner i fleng: alt av sjømat, aperitif, bacalao, tapas, oster, kylling, kalv og alene på terrassen.



#### Ch. Thivin Clos Bertrand Côte de Brouilly 2014

Varenr. 3568501, BU, kr 203,90 13%

Sør i Burgund ligger Beaujolais som lager viner på Gamaydruen. På denne vingården har samme familie laget vin på jordens og druens premisser i seks generasjoner, og resultatet er en helt super vin. Dette er vin laget på vanlig vis og må ikke forveksles med Beaujolais Nouveau. Her smaker det saftig og friskt av masse røde bær. Vinen er lang, leskende har bra syre og faste, men ikke påtrengende tanniner. Det er en sånn vin man lett kan få «dilla» på. Med så friske og fruktige egenskaper vil den kunne håndtere en variert tapasbuffet.



#### Bodegas Barrahonda Carro Monastrell Viñas Viejas 2013

Varenr. 2851501, kr 126,50 14%

Sørvest i Spania litt vest for Torrevieja lages denne flotte allrounderen. Druene dyrkes 800 m.o.h. i et område med masse sol som sammen med lav avkastning sikrer intens aroma og friskhet. Carro har en dyp rød farge med litt blålig kant. På lukt og smak er den meget kompleks, det vil si at det er mange ulike aromaer å assosiere med. Skogsbær, moreller, urter, litt lær, mørk sjokolade, blå plommer mm. Ettersmaken er lang og fast med hint av pepper. Carro passer til tapas, grillmat, pasta, faste oster og i selskap med deg.





## Lag et tapasbord

### SVINERULLER MED SENNEPSDRESSING

Svineruller fylt med dadler, bacon og valnøtter er enkelt å få til og smaker nydelig. Med sennepsdressing med på laget har du en ypperlig tapasrett som imponerer.

#### DETTE TRENGER DU:

8 porsjoner  
800 g ytrefilet eller flatbiff av svin

#### Sennepsdressing:

2 ss ravigottesaus  
2 ss grov sennep  
2 ss majones  
2 ss seterrømme  
1/2 ts salt  
1/4 ts grovmalt pepper

#### Fyll:

150 g bacon i små terninger  
16 stk grovhakkede steinfrie dadler  
40 g grovhakkede saften av 2 stk klementin  
1 ss finhakket frisk salvie  
2 båt finhakket hvitløk

#### SLIK GJØR DU:

1. Forvarm stekeovn til 180 °C.
2. Bland ravigottesaus, grov sennep, majones og seterrømme i en bolle til dressingen. Smak til med salt og pepper. La sausen trekke smak i ca. 1 time før servering.
3. Skjær svin ytrefilet eller flatbiff i tynne skiver og bank dem lett ut.
4. Fres baconbiter sprøtt i en stekepanne. Ha det over i en bolle sammen med dadler, valnøtter, klementinsaft, finhakket salvie og hvitløk. Bland godt sammen.
5. Fordel fyllet på kjøttskivene, rull dem sammen og fest endene med tannstikker.
6. Stek rullene i en steke-

panne med smør til de har fått en fin gyllen farge rundt det hele. Legg dem over i en ildfast form og stek i stekeovn i ca. 15 minutter. La rullene hvile et par minutter. Ta ut tannstikkere og skjær rullene i skiver.

Server saftige svineruller med den deilige sennepsdressing.

### Dadler med bacon

#### DETTE TRENGER DU:

10 dadler  
5 skiver bacon  
10 tannpirkere  
10 jordbær

#### SLIK GJØR DU:

Ta steinene ut av dadlene, og rull dadlene inn i en halv skive bacon. Bruk tannpirkerne (uten smak) til å feste med. Legg dadlene på en plate og sett inn i ovnen på 180 °C og la dem stå ca. 10 minutter. Retten kan serveres kald eller varm. Pynt med jordbær.



### Frittata med asparges og chèvre

Denne frittataen kan både serveres som en tapasrett eller settes frem på et kaldt bord.

#### DETTE TRENGER DU:

4 porsjoner  
ca. 800 g mandelpotet, skrelt og delt i båter  
2 ss olivenolje  
1 bunt grønn frisk asparges, renset og delt i to  
6 stk egg  
1 dl kremfløte / melk  
30 g revet parmesan  
salt og kvernet pepper  
ca. 120 g chèvre (hvit geitost), smuldret med fingrene

#### SLIK GJØR DU:

1. Stek potetene i olivenolje på middels varme ca. 20-25 minutter eller til de har begynt å få litt farge og er møre.
2. Tilsatt aspargesene de siste minuttene og la dem bli myke. Krydre med salt og pepper.
3. Visp sammen egg, fløte/melk, parmesan, salt og pepper. Hell blandingen over potetene og dryss chèvre på toppen.
4. Sett inn i ovnen ved 180 °C og stek i ca. 15-20 minutter til eggene har satt seg og frittataen er gyllenbrun på toppen.

### Tapas med spekeskinke

Spekeskinke kommer ferdig til bruk og hører hjemme på tapasbordet. Server med den spanske osten manchego – eller annet tilbehør som du liker. Anrett spekemat på et fat. Beregn ca. 100 g spekemat per porsjon. Serveres med tilbehør som forskjellige oliven, marinert hvitløk, nøtter og ost i skåler.



### HVITLØKS-GRATINERT SPEKESKINKE OG REKER

Den milde sødmen i reker passer ypperlig sammen med norsk spekeskinke. Hvitløksgratinert spekeskinke og reker egner seg utmerket på tapasbordet, som forrett eller som en liten kveldsrett.

#### DETTE TRENGER DU:

6 porsjoner  
100 g spekeskinke i biter  
300 g pillede reker  
3 dl crème fraîche original, 35 %  
1 ss sitronsaft  
1 ss hakket frisk dill  
2 båt finhakket hvitløk  
1 stk finhakket vårløk  
100 g manchego eller annen smaksrik, fast ost  
1/4 ts pepper

#### SLIK GJØR DU:

1. Bland alle ingrediensene unntatt osten i en bolle og fordel massen i seks små, ildfaste porsjonsformer.
2. Strø ost på toppen og stek på 225 °C i ca. 12-15 minutter.



**TIPS!**  
Server med gjerne ristet brød og eventuelt en salat



### Ekte aioli

Intet tapasbord er komplett uten en hjemmelaget aioli. Kjempegodt til både brød, fisk, kjøtt og snacks.

ett egg og en eggeplomme  
en stor spiseskje dijonsennep  
en spiseskje vann  
en spiseskje eddik eller sitronsaft  
1 ts salt  
3 ts grovkvernet pepper  
4 hvitløkfedd  
ca 5 dl olje

Det er lurt at alle ingrediensene har samme temperatur. Ha alle ingrediensene i en bolle unntatt oljen og pisk dem sammen med håndmikser eller bruk kjøkkenmaskin om du har. Spe forsiktig med olje ved enten å helle i en tynn stråle eller ha oppi en liten dæsj av gangen og miks til oljen er blandet inn. Gjenta til all oljen er brukt. Tilsatt noen dråper vann om den blir for tykk. Smak til med mer salt, pepper eller syre.

### Fyllt paprika med ris og karbonadeideig

Små, fyllte paprika med ris og karbonadeideig er supre som en del av et tapasbord med sunne retter.

#### DETTE TRENGER DU:

4 porsjoner  
400 g karbonadeideig  
2 dl naturris  
1 stk finhakket løk  
1 ts salt  
1/2 ts pepper  
1/2 ts chillipulver  
1 stk egg  
8 stk små oransje paprika

#### SLIK GJØR DU:

1. Kok risen som anvist på pakken.
2. Stek karbonadeideig sammen med krydder,

løk, hvitløk. Ta det ut av pannen og bland inn egg og ris.  
3. Skjær forsiktig toppen av paprikaene og fjern frøene.  
4. Fyll kjøttblandingen i paprikaene og sett dem i en ildfast form med åpningen på topp. Press stilkene på toppen slik at paprikaen blir lukket. Stek dem midt i ovnen på 180 °C i ca. 15 minutter.



### Made in Spain

Manchego er Spanias mest berømte ost, produsert av 100 prosent sauemelk fra sauerasen manchega. Melken kommer fra utvalgte, godkjente gårder i La Mancha-regionen sørøst i Spania. Manchego-ost er spesielt god til tapas og hører hjemme på ostebord. Den kan også brukes som smakshever og ingrediens i matlaging. Skorpen skal ikke spises.

