

Kåseri om mat och dryck av Kent Berg som också har tagit fotografierna.

Gazpacho är ett måste när man bor på Gran Canaria. Våldigt lätt att göra, otroligt gott och nyttigt samt perfekt när det är varmt ute och varm mat inte känns ok. Kan även tipsa om att göra en "Bloody Mary på överbliven soppa. Bara att tillsätta lite Worcestershire sås och vodka i nöjsam mängd!"

Bild 3: Boquerones

Bildtexten

"Boquerones är en annan favorit på ön. Det är äkta ansjovis som främst kommer från Medelhavet (och som då säljs under namnet sardell i Sverige) I Sverige är ansjovisfilé oftast filé av inlagd och kryddad skarpsill fångad vid Bohusläns kust, nordostatlanten eller i Östersjön.

Maträtten Boquerones har inga andra likheter med den ansjovis vi äter i Sverige, filéerna marineras i pressad citron tills de blir helt vita i färgen (över natten). Man silar bort juicen och tillsätter olivolja, krossad vitlök i massor, färsk persilja och krossad svartpeppar. Jättegott på en bit bröd till förrätt eller som tapas."

"Jag gillar verkligen att man kan få färskpotatis året runt här nere. Den är förvisso mer tjockskalig än den vi är vana vid i Sverige men jag tycker den är lika god. Det har producerats potatisrätter på längden och tvären hemma i mitt kök.

På en lokal Tapas Restaurang fick jag en gång in kroketter som smakade helt annorlunda mot vad jag ätit tidigare. Det var både ost, vitlök och torra kryddor samt färsk persilja i kroketterna. De serverades med en dipsås med tomatbas och var betydligt mer kompakta än de man hittar i frysdisker.

Sagt och gjort, kroketter skulle det bli! Jag hade ett hyggligt grepp om vad jag ville ha i dem, potatisen jag använde är de där riktigt bautastora som är lätt täckta med lerjord i butikerna. Den potatisen är helt fantastisk. Lika saftig som äpplet och med en jättefin smak.

Jag blandade i rökt paprikapulver och granulerad lök i smeten förutom salt, peppar och oregano. Osten jag använde var en mix av Emmentaler och Parmesan. Majsmjöl i smeten men bitarna rullade jag i vetemjöl, ägg och slutligen ströbröd. Det finns ett ströbröd på ön som har både vitlök och persilja iblandat och det var den varianten jag använde."

Hemsidans kommentar; Ofta görs kroketter på en stuvning av vetemjöl och mjölk med olja eller smör.