WINEBIZZ
Excellent Wines

Tonijn-ansjovispinchos

Finca Besaya blanco

INGREDIËNTEN

- tonijnstukken in olijfolie
- 11 tomaat
- tomaat
- 1 teen1 teen knoflook
- knoflook
- 8 sneetjes
- ambachtelijke baguettes
- 88 ansjovisfilets in olie in blik
- 88 groene olijven zonder pit

BEREIDING

Bij deze pincho spelen tonijn en ansjovis de hoofdrol. Ze geven een ziltige kick aan het met geraspte tomaat belegde brood. Houd de boel bij elkaar met een prikker (pincho) en je hebt een makkelijk hapje voor jouw Spaanse borrel.

Achtergrondinfo Pinchos - of pintxos - werden in de jaren '30 uitgevonden en komen uit het Spaanse Baskenland. In plaats van gewone tapas maakten bars miniatuurporties van hun gerechten en stalden deze, bij elkaar gehouden door een houten cocktailprikker, uit langs de bar zodat klanten ze zelf konden pakken.

Giet de tonijn af, rasp de tomaat fijn en halveer de knoflook.

Wrijf de sneetjes stokbrood in met de knoflook. Verdeel de geraspte tomaat, tonijn en ansjovisfilets erover. Steek een olijf op elke cocktailprikker en prik door de ansjovis in het brood.

.