

# De Lekkernij

Koken • Eten • Drinken • Genieten!



## ALMEJAS EN SALSA DE ALMENDRAS

### INGREDIËNTEN

- 3 boterhammen van 1 à 1,5 cm dik, gesneden van een langwerpige brood
- 20 geblancheerde amandelen
- 8 teentjes knoflook, gepeld
- 4 el fijne gehakte peterselie
- 2 teentjes knoflook gepeld en licht geplet
- zout
- 2 el plus 1/2 tl olijfolie
- 2,5 dl visbouillon of 1,9 dl kookvocht van venusschelpen verdund met 0,6 dl water
- 1 flinke draai van de pepermolen
- 1/2 tl pimenton
- 36 venusschelpen, goed schoongemaakt

### BEREIDING

Leg de boterhammen en de amandelen op een bakblik en schuif dit in een voorverwarmde oven van 175° C. Laat het brood roosteren tot het goudbruin en knapperig is (ongeveer 10 minuten) en de amandelen tot ze goudbruin zijn (ongeveer 5 minuten). Laat dit afkoelen.

Prak de 8 teentjes knoflook, peterselie, amandelen, brood, 1/8 theelepel zout en 1/2 olie fijn in een vijzel of cutter. Zet dit apart.

Verhit de rest van de olie met de 2 geplette teentjes knoflook in een cazuela, waarbij u de knoflook met de achterkant van een houten lepel kapot drukt om het aroma eraan te onttrekken.

Is de knoflook eenmaal bruin, gooi deze dan weg. Voeg de visbouillon, de peper en het pimenton toe. Roer het mengsel uit de vijzel erdoor, voeg de venusschelpen toe en breng dit alles aan de kook. Laat pruttelen tot de venusschelpen opengedaan zijn. Leg een deksel op de cazuela en laat 10 staan alvorens op te dienen.

### SERVEERTIP

Serveer deze tapa met een stuk warm knapperig brood.