



Mallorcaanse Sobrasada Crisp

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Spanje (Mallorca)

Gang: Amuse / Borrelhapje

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 20 minuten

Ingrediënten:

- **4 sneetjes wit casinobrood, zonder korst**
- **60–80 gram Mallorcaanse sobrasada**
- **vloeibare honing, naar behoefte**

Bereiding:

Verwarm de oven

- Verwarm de oven voor op 160 °C hetelucht.

Rol het brood dun uit

- Leg een sneetje casinobrood tussen twee vellen bakpapier en rol het met een deegroller uit tot een gelijkmatige dikte van ongeveer 1,5 mm. Herhaal dit met de overige sneetjes.

Verdeel de sobrasada

- Smeer op ieder sneetje een dun, gelijkmatig laagje sobrasada. Zorg ervoor dat de sobrasada mooi over het brood verdeeld is, zonder dikke plekken.

Bereid de crisps voor

- Leg een vel bakpapier op een bakplaat en verdeel de sneetjes hierover.
- Dek af met een tweede vel bakpapier en plaats er een tweede bakplaat bovenop. Zo blijven de sneetjes vlak tijdens het bakken.

Bak de crisps

- Schuif de bakplaten in de voorverwarmde oven en bak de sneetjes ongeveer 10 minuten op 160 °C hetelucht.
- Controleer tegen het einde van de baktijd of het brood mooi droogt en de sobrasada haar smaak en kleur behoudt. Voorkom dat de sobrasada te donker wordt, want dan kan deze bitter smaken.

Snijd de crisps

- Haal de bakplaten uit de oven en verwijder voorzichtig de bovenste bakplaat en het bovenste bakpapier.
- Laat de crisps heel kort afkoelen, zodat ze nog gemakkelijk te snijden zijn.
- Snijd ze met een scherp mes in rechthoekjes van circa 2,5 × 5 cm.

Laat afkoelen

Leg de gesneden crisps op een rooster en laat ze verder afkoelen. Tijdens het afkoelen krijgen ze hun kenmerkende zachte krokantheid.

Werk af met honing

Breng vlak voor het serveren met een lepeltje of doseerflesje een klein druppeltje honing aan op iedere crisp. Serveer direct.

Presentatie

- Serveer de sobrasada-crisps op een langwerpige, sober bord, zodat de fijne structuur en de roodgouden kleur goed tot hun recht komen.
- Leg de rechthoekjes losjes naast elkaar en breng op ieder stukje een klein druppeltje honing aan.
- Houd de presentatie minimalistisch: dit hapje heeft geen extra garnering nodig.

Culinaire tip

- De kunst zit in de korte baktijd. Het doel is niet om het brood volledig uit te drogen tot een harde cracker, maar om een dunne, licht krokante bite te creëren waarin het brood en de sobrasada één geheel vormen. Rol het brood daarom gelijkmatig uit en houd de sobrasada dun verdeeld. De exacte baktijd kan per oven en per broodsoort iets verschillen.
- Voeg de honing pas vlak voor het serveren toe. Zo behoudt de crisp zijn structuur en blijft de honing een subtiel accent.

¡Buen provecho!