

Mezze meets tapas

Mezze meets tapas oftewel Griekse hapjes ontmoeten Spaanse hapjes. Deze maand voor de foodblogswap gekoppeld aan [OhmyDish](#). Veronique woont met haar gezin in het buitenland en heeft, zoals ik zie op haar site, een heerlijk leven. Naast zelf verbouwen, het hebben van een moestuin, kookt en bakt ze ook nog veelvuldig en heerlijk.

Omdat ik afgelopen weekend zin had in iets lekkers, heb ik besloten een paar tapas hapjes van haar site te combineren met mijn bekende mezza hapjes. En zo is mezza meets tapas ontstaan.

Van de site van OhmyDish heb ik gekozen voor [pikante gehaktballetjes](#) en [gebakken chorizo](#).

Dit heb ik gecombineerd met een aantal van mijn gerechten:

- [Kolokytho-keftedes](#)
- [Paprikahapjes](#)
- [Tzatziki](#)

Ingrediënten gebakken chorizo

- 75 gram chorizo

Ingrediënten gehaktballetjes

- 200 gram gehakt
- 50 gram chorizo

pikante

- 2 theelepel gerookte paprikapoeder
- 1 sjalotje
- 1 klein ei (of als je geen klein ei hebt, gebruik dan een 1/2 ei)
- 2 eetlepels paneermeel
- 3 eetlepels bruine basterdsuiker
- 2 eetlepels azijn
- 2 eetlepels vloeibare bakboter

Bereiding gebakken chorizo

1. Snij de chorizo in plakjes van ongeveer een 1/2 cm dik.
2. Verwarm een kleine koekenpan en bak de chorizo lekker knapperig.
3. Zodra de chorizo klaar is vis je deze uit de pan en serveer je dit gerechtje warm of koud.

Bereiding pikante gehaktballetjes

1. Snij de chorizo en het sjalotje heel erg fijn.
2. Vermeng dit met het gehakt, paprikapoeder, ei en paneermeel.
3. Rol hier kleine balletjes van (ongeveer de grootte van een walnoot)
4. Verwarm de vloeibare bakboter in een pan en bak de balletjes rondom bruin op halfhoog vuur. Gaartijd is ongeveer 5 minuten.
5. Haal de balletjes uit de pan en voeg in de achtergebleven boter de azijn en bruine basterdsuiker toe.
6. Laat dit een paar minuten pruttelen totdat een wat stroperige massa is geworden.
7. Schenk dit over de gehaktballetjes en serveer de

balletjes met een prikkertje.

Kali orexi, buen apetito, eet smakelijk!