

# Noor Groningen

## Spaans casual

### INSTRUCTIES (zie ook de video op [cooklikeachef.nl](http://cooklikeachef.nl))

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat alles op kamertemperatuur komen.
2. Verwarm de oven voor op 150 graden.
3. Zoek bij alle bakjes een mooi bord of een schaaltje om op tafel te zetten.
4. Schep de inhoud van de lam op een bord of schaal, en leg de tortilla, de padrones en het brood ook op de bordjes of op schalen.
5. Deze ingrediënten kunnen met bord en al in de oven worden opgewarmd voor ongeveer 15 minuten tot alles warm is. (zo zijn ook de borden voorverwarmd). Iedere oven is anders dus deze tijd is een indicatie.
6. Doe de gazpacho in een kannetje en de garnituur in een soepkom. Deze kan als iedereen aan tafel is in de kommen gegoten worden. Voeg als laatste de croutons erbij zodat deze knapperig blijven.
7. Smeer de tomatensalsa op het brood als het uit de oven is.
8. Fijne middag of avond toegewenst.

# NOOR GRONINGEN



Brood



Gazpacho



Gazpacho garnituur



Tomatensalsa



Flan caramel



Lamstoof en rijst



Tortilla



Padrones

