

De gastronomie van Tenerife is eenvoudig maar gezond. U kunt er heel goed eten maar wat betekenen al die teksten op het menu?

Neem deze lijst mee als u niet weet wat de namen van de traditionele gerechten op Tenerife betekenen.

Voorgerechten:

Enyesque: dit is een woord uit Tenerife voor **tapas** of borrelhapjes. de onderstaande gerechten worden, in een iets kleinere portie ook als tapa aangeboden.

Queso asado of frito: dit zijn gebakken, gegrilde of gefrituurde stukjes zachte of halfzachte kaas. Vaak wordt daar wat mojo bij gegeven.

Queso fresco de cabra con miel de palma: dit is een zachte, iets warme kaas overgoten met palmenhoning.

Sardinas fritas: dit zijn in zout en bleom gebakken sardientjes.

Camarones: voorgerecht van piepkleine garnalen en niets meer. Wordt ook als tapa aangeboden.

Sauzen, smeersels, worsten en pellas:

Mojo verde: een zachte saus op basis van koriander, komijn, azijn, knoflook, zout en olie.

Mojo rojo of mojo picón: een pittige saus op basis van paprika, knoflook, komijn, azijn en olie.

Pella de gofio salada: zoute pella gemaakt met gofio, water of visbouillon, olijfolie, een beetje suiker en zout.

Pella de goffio dulce, zoete pella gemaakt met gofio, water, honing, gedroogd fruit zoals bananen, vijgen en/of rozijnen en een vleugje zout.

Almogrote: een smeersel van gezouten schapenkaas, paprikapoeder, zwarte peper, knoflook en olijfolie.

Morcilla: bloedworst met zoete aardappelen, rozijnen en amandelen. Ook als enyesque of tapa.

Chorizo, rood varkensvlees met rode paprika en diverse kruiden afhankelijk van de regio.

Adobo: kruidenmengsel van zwarte peper, oregano, knoflook, ui, selderij, komijn en paprika. Vooral bij tonijn gebruikt.

Soepen:

Potaje de berros: een goed gevulde waterkersoep met bonen, aardappelen, varkensvlees, ui, tomaat, knoflook, peper, olie en zout.

Puchero canario: een zware soep of stoofpot van zoete aardappelen, maïs, pompoen, peterselie en munt met als basis kikkererwten, groenten en vlees.

Hoofdgerechten: (nergens treft u al deze gerechten aan. Het aanbod in een Guachinche beperkt zich meestal tot een 5 tot 8-tal van deze hoofdgerechten.)

Conejo salmoreja: gemarineerd konijnenvlees dat daarna wordt gebakken en gegeten wordt met papas arrugadas. De salmorejo marinade bestaat uit witte wijn, azijn, olijfolie, knoflook, tijm en andere kruiden. Dat heeft niets te maken met de bekende salmoreja soep uit Andalusië.

Pollo salmoreja: zie conejo salmoreja meer dan klaargemaakt met kip.

Garbanzas: dit wordt gemaakt met grote kikkererwten, varkensribbetjes, spek, ui, rode paprika, tomaat, knoflook, laurierblad, peper en zout

Gofio escalado: een gofio gerecht met visbouillon, gofio, rode ui, munt of wat op de Canarische Eilanden bekend staat als hierba huerto.

Papas arrugadas: dit is een gerecht van gekookte Canarische aardappelen met zeewater of gezouten water en citroen waarbij doorgaans mojo geserveerd wordt.

Pulpo guisado: dit is octopus met olie, azijn, knoflook, komijn, koriander, zout Vaak geserveerd met aardappelen en mojo-

Pescado encebollada: een gerecht met wrakbaars (cherne), uien, tomaat, paprika, knoflook, olie, azijn, peterselie, laurier en tijm in.

Lapas asada: een gerecht met puntkokkels in de schelp gebraden met knoflook, peterselie, olie en zout.

Chicharrones: gerecht van gebakken varkenszwoerd ofwel kaantjes waar wat gofio overheen gestrooid wordt.

Morena Frita: gebakken visgerecht van murena of moeraal met een korstje van bloem of gofio, grof zout en olijfolie.

Viejas guisados: gerecht van de papagaaivis met aardappelen, uien, knoflook, peterselie, paprika, olie en zout.

Sancocho Tenerife: een gerecht van gezouten wrakbaars (cherne), aardappelen, gofio, knoflook, paprika, rode peper,, zout en suiker.

Escaldon de goffio: een vlees- of visbouillon die over gofio wordt gegoten en samen wordt gekneet. Er worden vaak stukjes vlees of groenten toegevoegd.

Ropa vieja: vroeger waren dat restjes, kliekjes. Nu zijn het stukjes vlees en verschillende groenten, maar ook aardappelen en kikkererwten in een schaalte bij elkaar.

Churros de pescado: dit zijn "vissticks" van witte vis omhuld met een deeglaagje van bloem, peterseli en bier.

Carne de fiesta: een eenvoudig gerecht van gemarineerd varkensvlees waarbij papas arugadas geserveerd worden. Soms met frieten.

Caldo de pescado: dit is een visbouillon met aardappelen en paprika en soms wat meer.

Papas con costillas y pinas: Gerecht met varkensribbetjes met aardappelen en mais. (geen ananas zoals de naam doet vermoeden).

Chuleta de cerdo: het gaat hierbij om een groot stuk Varkenskarbonade waar doorgaans vrijwel niets bij geserveerd wordt.

Vaak worden er ook **Huevos estampidos** aangeboden maar dat is geen traditionaal gerecht van Tenerife.

Toetjes, desserts en nagerechten:

Crema de gofio con caramelo: gofio met melksuiker, vloeibare karamel en stukjes amandelen.;

Quesillo herreña; een toetje van gecondenseerde melk, eieren, vloeibare karamel, suiker en citroen. De naam komt van zijn vorm, soms compact en met gaten, die doet denken aan een typische eilandkaas.

Principe alberto; Nagerecht gemaakt van pure chocolade, boter, eieren, slagroom, koffie, hazelnoten en amandelen.

Polvito; dit zijn gekruimelde koekjes, boter, melk, karamelsaus, meringue en slagroom. in laagjes in een glas.

Huevos moles; toetje op basis van melk, eieren, suiker, citroen en kaneel.

Mousse de gofio; het echte toetje van Tenerife met gofio, gecondenseerde melk, slagroom, vanille-extract en citroen.

Frangollo: is een pudding gemaakt van melk, gofio, citroen, eieren, suiker, kaneel en boter.

Bienmesabe (Tenerife): gemaakt van gepelde amandelen, stukjes koek, suiker, ei, citroen en kaneel.

Een typisch ingrediënt voor de decoratie van toetjes is palmhoning, een donkere honing die wordt verkregen door het koken van het sap van palmbomen. Dit is dus geen bijenhoning.

Fruit:

Op Tenerife kan (sub)tropisch fruit goed gedijen maar toch is het aanbod van fruit heel beperkt. Het meest aangeboden fruit bestaat uit: bananen, appel, peren, vijgen, avocado's, mango's, papaja's, cactusvijgen, aardbeien en soms zwarte-, rode- of bosbessen, frambozen en bramen. Op de versmarkten van Tenerife is al dat fruit tegen hele redelijke prijzen te koop. Mocht u hier op vakantie zijn moet u daar zeker eens gaan kijken.

Zoetigheden: (deze producten zijn vrijwel nooit in Guachinches verkrijgbaar maar wel in de lokale "dulcerias".

Rosquetes de guía de isora: dit is een circelvormig deeggerecht van bloem, boter, eieren, anijskorrel en sinaasappel.

Pastel de hojaldre: dit is een taartje van bladerdeeg met als vulling konfituur van guave en peer.

Tartas chasneras:

Rosquetes laguneros: dit is een zoete groene anijs, droge witte wijn, banketbakkersroom, suiker, wat citroen en soms een vulling van konfituur

Trucha de batata: halve maanvormige kerstversnapering op basis van zoete aardappel, rozijnen, amandelen, anijs en kaneel.