

Churros

Churros met chocola, de Spaanse lekkernij. Ze worden gegeten als ontbijt, als dagelijks snack en soms zelfs ná het uitgaan. De krokant gefrituurde meelstengel gedipt in gesmolten chocola, oftewel de Spaanse Churros. Deze Spaanse lekkernij bestaat uit niet meer dan bloem, olie, suiker en zout. Het eten van Churros met of zonder gesmolten chocola, is een échte Spaanse traditie. Het wordt gezien als een erg gezellig en sociaal gebeuren, want volgens de Spanjaarden is het ondenkbaar om ze alleen te eten!

Churros, ook wel een Spaanse donut, is dé lekkernij van Spanje en andere Spaanstalige landen. Deze lekkernij bestaat uit bloem, olie, zout en suiker en wordt vaak in combinatie met gesmolten chocola gegeten.

Het is niet bekend waar de Churros vandaan komen. Waar ze dan ook vandaan komen, ze zijn super populair in Spanje. Bij het ontbijt, als tussendoortje en na het uitgaan worden de Churros gegeten. Op z'n typisch Spaans, bestel je er een kopje gesmolten chocola bij waar je de Churros in kan dopen. Churros worden tegenwoordig overal verkocht, maar de lekkerste zijn toch te vinden in een échte Churreria.

De ambachtelijke maker weet precies wanneer het deeg perfect is, waarna het in een de Churrera gaat, een soort slagroomspruit voor deeg. Vanuit de Churrera wordt het deeg in de hete olie gespoten en eventjes gefrituurd tot ze een goudkleurige kleur hebben. Vaak wordt er nog een beetje suiker over de Churros gestrooid en dan kan het dippen in de chocola beginnen.

{googleads}

In Madrid zijn de Churreria's het populairst. Deze kleine barretjes herken je aan de marmeren vloer en kleine tafeltjes. Meestal gaan de Churreria al om 6 uur in de ochtend open, waardoor er vele feestgangers na het uitgaan nog even langskomen voor Churros met gesmolten chocola. Deze lekkernij mag je echt niet vergeten tijdens je verblijf in Spanje!