

# toeristische informatie

## kaart van de plaats



Toeristische Informatie  
☎ +34 96 585 13 11  
[www.visitbenidorm.nl](http://www.visitbenidorm.nl)



EDITA AYUNTAMIENTO BENIDORM I 2016

## 🍴 Recept van "Bollo de San Blas"

### Ingrediënten:

- 500 gr. maïsbloem
- 500 gr. gemalen amandel met pel
- 500 gr. suiker
- 6 eieren
- 1'5 waterglas olie
- 1 geraspte citroen
- Kaneel en suiker om te strooien

### Bereiding:

Klop de eieren en voeg de suiker, olie, bloem, geraspte citroen en gemalen amandelen toe. Kneed het deeg met de handen, totdat alle ingrediënten goed vermengd zijn. Smeer je handen in met olie en maak plakjes van ongeveer een centimeter dik en grootte naar wens. Leg deze op bakpapier. Bestrooi ze met kaneel en suiker. Bak in een op 150°-160° voorverwarmde oven tot ze gaar zijn.



## 🍴 Recept van met Ansjovisjes en Spinazie

### Ingrediënten:

- . 18 ansjovisjes
- . 1/2 pak gewassen en gesneden spinazie
- . 200 gr. rijst
- . 700 ml. water of visbouillon
- . 1 kleine tomaat
- . 2 knoflookteentjes
- . 2 ñoras (gedroogde rode paprika)
- . een beetje peterselie
- . zout, olie en saffraan of kleurstof



### Bereiding:

Maak de paprika's schoon, bak ze lichtjes en laat afkoelen. Stamp ze fijn in een mortier samen met de knoflook, peterselie en een snuifje zout. De saus wegzetten. Maak de vis schoon: snijd de koppen af en verwijder de ingewanden. Zouten.

Wentel de vis in de olie waarin de paprika is gebakken, in de kom waarin de rijst wordt bereid. Lichtjes bakken, uit de pan halen en wegzetten.

Voeg de geraspte tomaat bij de olie, de rijst en de fijngestampde paprika peterselie en knoflook van de mortier. Meng alles goed en voeg de spinazie toe. Voeg ook de rijst toe en laat stoven tot de spinazie gaar is. Voeg het water of de bouillon toe. Breng op smaak met zout en voeg saffraan of kleurstof toe.

Terwijl dit mengsel begint te koken, halen we de spinazie uit de vis, zodat we alleen de visfilets over houden, die we toevoegen, 2 of 3 minuten voor de rijst gaar is. Houd er rekening mee dat dit een kleverige of vochtige rijst is en het kookpunt al dente. Let goed op want rijst met vis gaat veel sneller over zijn kookpunt dan om het even welke andere rijstbereiding.



GASTRONOMIE  
GASTRONOMIE  
**GASTRONOMIE**



city&beaches

Benidorm

**BENIDORM**  
BENIDORM  
BENIDORM





Benidorm

# Gastronomie

De gastronomie van een maatschappij weerspiegelt haar tradities, cultuur en levenswijze. Mediterrane vis en pekel, groenten en fruit uit de moestuin, amandelen en olijfolie uit de bergen, liggen aan de basis van onze smaakvolle en gezonde keuken.

De gastronomie van Benidorm is overvloedig, gevarieerd, lekker en 100% mediterraan. Voor duizenden toeristen is gastronomie een fundamenteel onderdeel van de vakantie. De laatste jaren werd alles op alles gezet om de plaatselijke keuken in het licht te zetten met Benidorm Gastronómico. Dit initiatief maakt het culinaire aanbod bekend bij het grote publiek tijdens verscheidene thematische dagen, met allerlei activiteiten en dit alles aan een redelijke prijs. Hoewel deze dagen op bepaalde momenten van het jaar worden georganiseerd, staan de gerechten, behalve bepaalde vissen of seizoengebonden producten, het hele jaar lang op het menu van restaurants en gastrobars.



## met de lepel

Eind februari, het staartje van de winter...deze tijd van het jaar hebben we eerder trek in potgerechten en precies dan worden de Jornadas de la Cuchara of Lepeldagen georganiseerd. Op de kookfornuizen staan ketels met vis of vlees, stoofpotten van peulvruchten met zeevruchten of vlees, olleta, een soort hutsepot; stoofpot met traditionele Valenciaanse balletjes of hutsepot op Madrileense wijze, gazpacho...In Benidorm worden allerlei potgerechten klaargemaakt: typische bereidingen uit de streek, maar ook uit andere gebieden van Spanje zoals Baskenland, Asturië of La Mancha.

## rijstschotels

Hier is er meer dan paella! Er is droge rijst, vaste rijst en rijst in soepgerechten; er is vispaella, vlees- of gevogeltepaella, groetenpaella... Benidorm is traditioneel een vissersdorp; een vispaella is dan ook een must! De meest typische en traditionele vispaella is hier vloeibaar, bereid met ansjovissen en spinazie, waaraan soms pompoen wordt toegevoegd. In de herfst zijn er Jornadas de los Arroces. De deelnemers bereiden elke dag een verschillend recept met rijst. Een niet te missen evenement voor rijstliefhebbers!

## op tapastoer

Tapas eten is een van de meest Spaanse gewoonten en Benidorm is een waar tapasparadijs. In verschillende straten van de historische wijk treffen we tal van gelegenheden die gespecialiseerd zijn in tapas. De Santo Domingo straat, ook gekend als de straat van de Basken en omliggende straten vormen een echte tapasroute. In de uitstalramen van elke bar en restaurant liggen gevarieerde vormen van dit zó typische product. Het Gastronomische Benidorm heeft een Tapasweek.



Benidorm



## vlees, vis en zeevruchten

Van de vismijn rechtstreeks op je bord! De meeste verse vis en zeevruchten op het menu van de restaurants, komen van de omliggende vismijnen: Villajoyosa, Dénia en Santa Pola, behalve sommige niet-Mediterrane vissoorten, die uit andere kustgebieden worden aangevoerd. Deze gerechten zijn echt aanbevolen met groenten of als voorgerecht, zoals de gebakken inktvis. Ook heel lekker met een slaatje.

## internationale keuken

Zoals in elke kosmopolitische en open stad, kan je in Benidorm restaurants vinden die wereldkeuken bieden: Italiaans, Aziatisch, Chinees, Grieks, Frans...Op weinig plaatsen op het Schiereiland kan je genieten van een ware "English Breakfast", met eieren en bonen of een echte "Fish & Chips" op zijn Engels.

## zoetigheden en dessert

En la repostería destacan el bollo de San Blas, que se confecciona para esta festividad de primeros de febrero y consiste en una deliciosa torta de almendras y azúcar, y los pastissos de boniato. Éstos se elaboran en época navideña, están rellenos de una masa de boniato, y tienen forma de empanadilla. Todos estos platos y dulces los podemos encontrar en multitud de establecimientos de la ciudad.

## wijntoerisme

Elk lekker gerecht gaat gepaard met lekkere wijn. De restaurants bieden uitgebreide wijnkaarten met verscheidene benamingen van herkomst, zoals Valencia en de provincie Alicante. In Alfaz del Pi, op vijf kilometer van Benidorm, maakt Bodegas Mendoza een erkende wijn: Santa Clara. Zij organiseren regelmatig wijnproeverijen in hun wijnkelder. Een uitzonderlijke gelegenheid om aan wijntoerisme te doen in de buurt van de zee. Andere wijnkelders uit de streek, zoals bodegas Bocopa, maken een rode wijn van Chardonnay, waarvan de naam werd geïnspireerd door de Stad: Señorío de Benidorm.