

La Palma



Ta seden dit du kommer

Det kan se ut som toast, men ikke la deg lure. Det er røkt ost med deilig kanarisk mojo-saus på, - smaker himmelsk! Videre er det obligatorisk å smake på "lapas", en type skaldyr som har høy status på Kanariøyene og i Asturias. Litt fastere i konsistensen enn det vi er vant til fra våre færevann. En tallerken svinesvor rullet i

gofio (ristet maismjøl) kalles "Chicharrones" og er for en delkatesse å regne. Også er det blekkfisk da, i alle varianter. Selv har jeg en forkjærlighet for "Choco" som gikk over sine bredder, bokstavelig talt og ble et festmåltid for fire personer!

TEKST & FOTO: Bente Storsveen Åkeriøll
bente@dagnatt.com



Fleskesvor og øgler til middag

Restauranten **Chipi Chipi** åpnet sine dører allerede i 1960, og ligger landlig til i Breña Alta, bare en kort taxi tur fra Santa Cruz (hovedstaden). Her er vakre omgivelser, en deilig og frodig hage, genuine omgivelser og verdens hyggeligst kelner. Takket være **Aday** fikk vi en latterfylt og befriende servering som gjorde at vi nesten kunne valgt hva som helst på menyen uten å bli skuffet. Men vi gjorde som alle hadde fortalt oss, og bestilte "Chicharrones" til forrett! Det er rett og slett fleskesvor rullet i Gofio (kanarisk maismel)! Etterpå handlet det om grillet kjøtt, og bare grillet kjøtt. Svinekjøtt, lever, geitekillling og hare. Vi valgte "Largarto" til hovedrett, noe som ikke må forveksles med det ordet tilsier; nemlig øgle!! Det er et lite sylindrisk stykke som ligger i bakparten på storfe. Kjøttet er hardt, men har mye smak og gelatin. I Venezuela kan det være utbenet eller benfritt (dronningøgle). Restauranten bærer navnet **Chipi Chipi** fra den gang den bare var en tapas-bar og musikkformen "chipi chipi" med sydamerikansk innflytelse ble framført her!

Vi forelsket oss hodestups i den hvite vinen "La Gota" (dråpen) som er en mild og elegant vin med god luktintensitet. Denne lokale vinen fra bodega Teneguia er harmonisk og forførende, med en deilig lukt av pære og ananas, med visse toner av honning. Den overrasker i munnen med sin eleganse og mykhet og er dessverre alt for lett-drikkelig.....Den fikk sågar være med i bagasjen tilbake til Gran Canaria!

