

La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta



Platbrood met yoghurt dip

Bijgerecht – 6 personen
30 minuten

- 300 gram Griekse yoghurt
- ½ teen knoflook, fijngesneden
- 4 el extra vierge olijfolie
- 50 gram granaatappelpitjes
- 250 gram ricotta
- 40 gram Pecorino Romano, geraspt
- 200 gram bloem + extra om te bestuiven
- 1 theelepel bakpoeder
- 4 el olijfolie
- Deegroller
- Staafmixer

Meng voor de yoghurt dip de yoghurt, knoflook en 2 eetlepels olijfolie door elkaar en schep in een kom. Bestrooi met de granaatappelpitjes en besprenkel met de rest van de olie.

Meng 40 gram ricotta met de Pecorino Romano en maak er 4 bolletjes van.

Meng de rest van de ricotta met 2 eetlepels water. Voeg de bloem, bakpoeder en kneed tot een samenhangend deeg. Verdeel in 4 bollen.

Rol de bollen met de deegroller op een met bloem bestoven werkblad voorzichtig uit tot ronde lappen van Ø 13 cm.

Flatbread with yoghurt dip

Side dish – 6 persons
30 minutes

- 300 grams of Greek yoghurt
- ½ clove of garlic, cut finely
- 4 tbsp of extra vierge olive oil
- 50 grams of pomegranate seeds
- 250 grams of ricotta
- 40 grams of Pecorino Romano, grated
- 200 grams of flour + extra for dusting
- 1 tsp of baking powder
- 4 tbsp of olive oil
- Rolling pin
- blender

Mix for the yoghurt dip the yoghurt, garlic and 2 tbsp of olive oil together and scoop in a bowl. Sprinkle with the pomegranate seeds and sprinkle with the rest of the oil.

Mix 40 grams of ricotta with the Pecorino Romano and make little balls out of it.

Mix the rest of the ricotta with 2 tbsp of water. Add the flour, baking powder and knead till a coherent dough. Divide in 4 balls.

Roll the balls carefully out with a rolling pin on a with flour dusted work surface till round pieces of Ø 13 cm.

Pan plano con yogur chapuzón

Entremés – 6 personas
30 minutos

- 300 gramos del yogur griego
- ½ diente de ajo, cortado en trocitos
- 4 cucharadas del aceite de oliva extra vierge
- 50 gramos semillas de granada
- 250 gramos de ricotta
- 40 gramos Pecorino Romano, rallado
- 200 gramos de harina + extra para enharinar
- 1 cucharadita del levadura en polvo
- 4 cucharadas del aceite de oliva
- Rodillo
- Licuadora

Mezcla para el yogur chapuzón el yogur, ajo y 2 cucharadas del aceite de oliva y saca en un tazón. Espolvorea con las semillas de granada y rocía con el resto del aceite de oliva.

Mezcla 40 gramos de ricotta con el Pecorino Romano y hace 4 bolitas.

Mezcla el resto de ricotta con 2 cucharadas del agua. Añade el harina, levadura en polvo y amasa hasta una masa conexo. Divide en 4 panecillos redondos.

Extiende cuidadoso los panecillos redondos con el rodillo en un tabla de cortar enharinado con harina hasta trozos circular del Ø 13 cm.

	<p>Leg in het midden van elke deeglap een bolletje kaas. Vouw het deeg over de kaas heen. Keer om en rol met de deegroller voorzichtig op een met bloem bestoven werkblad uit tot een platbrood van Ø 15 cm.</p> <p>Verhit twee koekenpannen met in elk 1 eetlepel olijfolie en bak in elke pan een platbrood in 3 minuten goudbruin en gaar. Keer halverwege. Bak er zo nog 2. Serveer de broden met de yoghurt dip.</p>	<p>Put in the middle of every piece of dough an little ball of cheese. Fold the dough over the cheese. Turn it and roll with the rolling pin carefully on a with flour dusted work surface till a flat bread of Ø15 cm.</p> <p>Heat two frying pans with in each one 1 tbs of olive oil and fry in every pan a flatbread in 3 minutes golden brown and done. Turn halfway. Fry another 2 more. Serve the breads with the yoghurt dip.</p>	<p>Pon en el medio del cada trozo de masa una bolita del queso. Dobra la masa sobre el queso. Darla y extiende cuidadoso en un tabla de cortar enharinado con harina hasta un pan plano de Ø 15 cm.</p> <p>Caliente dos sarténs con 1 cucharada del aceite de oliva en cada sartén y fríe en cada sartén un pan plano en 3 minutos tostado y hecho. Extiende a mediados. Fríe así aún dos. Sirve los panos con el yogur chapuzón.</p>
--	---	---	---