

# La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta



## Mozzarella met kruim van pijnboompitten en tomatenjam

Bijgerecht – 4 personen  
1 uur en 25 minuten

- 150 gram cherry tomaten
- 4 el extra vierge olijfolie
- 65 gram pijnboompitten
- 125 gram mozzarella, in blokjes gesneden
- 75 gram hazelnootpasta
- 40 gram rucola
- Munt
- Peterselie

Verwarm de oven voor op 160° C. Halveer voor de tomatenjam de tomaten en leg deze met de snijkant naar boven op de bakplaat. Bestrooi met peper en 2 el olijfolie. Rooster ca. 30 minuten in het midden van de oven. Neem uit de oven en doe in een kom. Voeg de rest van de olie toe en schep om. Laat afkoelen.

Verhit ondertussen een koekenpan zonder olie en rooster de pijnboompitten in 3 minuten goudbruin. Laat 30 minuten afkoelen op een bord.

Hak de pijnboompitten grof. Dep de mozzarella droog met keukenpapier. Roer de hazelnootpasta los met een vork en schep deze in een kommetje. Rol de mozzarella door de hazelnootpasta en daarna door de

## Mozzarella with crumb of pine nuts and tomato jam

Side dish – 4 persons  
1 hour and 25 minutes

- 150 grams of cherry tomatoes
- 4 tbsp of extra virgin olive oil
- 65 grams of pine nuts
- 125 grams of mozzarella, diced
- 75 grams of hazelnut spread
- 40 grams of rucola
- Mint
- Parsley

Preheat the oven at 160° degrees. Divide the tomatoes into halves for the tomato jam and put them with the cutting edge up at the baking tray. Sprinkle with pepper and 2 tbsp of olive oil. Roast ca. 30 minutes in the middle of the oven. Take them out of the oven and put them in a bowl. Add the rest of the oil and stir. Leave it to cool.

Heat in the meantime a frying pan without oil and roast the pine nuts in 3 minutes golden brown. Leave it to cool for 30 minutes on a plate.

Chop the pine nuts roughly. Pat the mozzarella dry with kitchen paper. Stir the hazelnut spread loose with a fork and serve them in a little bowl. Roll the mozzarella through the hazelnut spread and then

## Mozzarella con miga de piñones y mermelade de tomates

Entremés – 4 personas  
1 hora y 25 minutos

- 150 gramos de tomates cherry
- 4 cucharadas del aceite de oliva extra virgen
- 65 gramos de piñones
- 125 gramos mozzarella, corta en cuadritos
- 75 gramos de crema de avellanas
- 40 gramos de rúcula
- Menta
- Perejil

Precalente el horno en 160° grados. Parte por la mitad los tomates para el mermelade de tomates y ponlos con el corte para arriba en un bandeja de horno. Espolvorea con pimienta y 2 cucharadas del aceite de oliva. Tosta ca. 30 minutos en el medio del horno. Sacala del horno y pon en un cuenco. Añade el resto del aceite y remueve. Deja enfriarse.

Caliente entretanto una sartén sin aceite y tosta los piñones en 3 minutos tostado. Deja enfriarse en 30 minutos en un plato.

Pica lon piñones grueso. Humedezce seca la mozzarella con papel de cocina. Revuelve la crema de avellanas con un tenedor y sirve en un cuenco pequeño. Rueda la mozzarella por la crema de

	<p>pijnboompitjes.</p> <p>Leg de rucola op een bord. Verdeel de mozzarellaballetjes, 3 el tomatenjam, peterselie, munt en pijnboompitten erover. Serveer de rest van de tomatenjam apart erbij.</p>	<p>through the pine nuts.</p> <p>Put the rucola on a plate. Divide the mozzarella balls, 3 tbsp of tomato jam, parsley, mint and pine nuts over it. Serve the rest of the tomato jam apart with it.</p>	<p>avallanas y después por los piñones.</p> <p>Pon la rúcula en un plato. Divide las bolitas de mozzarella, 3 chucarades de mermelade de tomate, perejil, menta y piñones. Sirve el resto de mermelade de tomate seperado.</p>
--	---	---	--