

La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta

Vegetarische paté op toast	Vegetarian pâté on toast	Paté vegetariano en pan tostado	
<p>Hapje (24 stuks) 25 minuten</p> <ul style="list-style-type: none">• 100 gram walnoten• 75 gram zongedroogde tomaatjes• 100 gram gegrilde rode paprika• 5 blaadjes salie• 1 rode peper• Platbrood <p>Maal de walnoten met de zongedroogde tomaatjes, de gegrilde rode paprika, de salie en de rode peper tot een grove paté.</p> <p>Snijd de rest van de zongedroogde tomaatjes in reepjes. Snijd een platbrood in 24 dunne sneetjes.</p> <p>Smeer ze met de paté en garneer met de reepjes tomaat en de rest van de salie.</p>	<p>Snack (24 pieces) 25 minutes</p> <ul style="list-style-type: none">• 100 grams of walnuts• 75 grams of sundried tomatoes• 100 grams of grilled red pepper• 5 leaves of sage• 1 red pepper• flatbread <p>Grind the walnuts with the sundried tomatoes, the grilled red pepper, the sage and the red pepper in the food processor till a rough pâté.</p> <p>Slice the rest of the sundried tomatoes in strips. Slice a flatbread in 24 thin slices.</p> <p>Spread them with the pâté and garnish with the strips tomatoes and the rest of the sage.</p>	<p>Tentempié (24 trozos) 25 minutos</p> <ul style="list-style-type: none">• 100 gramos de nueces• 75 gramos de tomates secados al sol• 100 gramos de pimiento rojo asado• 5 hojas de salvia• 1 guindilla• Pan plano <p>Muele los nueces con los tomates secados al sol, el pimiento rojo asado, la salvia y el guindilla en un robot de cocina hasta un paté grueso.</p> <p>Corta el resto de tomates secados al sol en tiras. Corta un pan plano en 24 rebanadas fino.</p> <p>Unta los con el paté y guarnece con las tiras de tomates y el resto de la salvia.</p>	