

Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta



Toast met makreelrilette

Tussendoortje (20 stuks)
20 minuten

Voor het notenbrood

- 140 gram gemengde noten
- 500 gram bloem
- 7 gram gedroogde gist
- 45 gram boter (op kamertemperatuur)
- 4 eetlepels honing
- 1 ei

- 10 sneetjes zelfgemaakte notenbrood
- 7 gram bieslook
- 3 eetlepels mayonaise
- 150 gram gerookte makreelfilet
- olijven
- Peper

1. Meng de bloem, gist, boter, 250 ml handwarm water, honing en het ei met een mixer met deeghaken in een kom tot een elastisch deeg.
2. Vorm een bal van het deeg en doe in een ingevette kom. Bedek met vershoudfolie en laat het deeg rijzen tot het in volume is verdubbeld. Dit duurt ca. 1 uur.
3. Hak de noten grof.
4. Neem het deeg uit de kom en kneed de gehakte noten erdoor.
5. Vorm een platte bal van het deeg en leg het op een met bakpapier beklede bakplaat. Bedek met vershoudfolie en laat nog 1 uur rijzen.

Toast with mackerel rillettes

Snack (20 pieces)
20 minutes

For the nut bread

- 140 grams of mixed nuts
- 500 grams of flour
- 7 grams of dried yeast
- 45 grams of butter (at room temperature)
- 4 tablespoons of honey
- 1 egg

- 10 slices of homemade nut bread
- 7 grams of chive
- 3 tablespoons of mayonnaise
- 150 grams of smoked mackerel fillet
- olives
- Pepper

1. Mix the flour, yeast, butter, 250 ml of lukewarm water, honey and the egg with a mixer with dough hooks in a bowl till an elastic dough.
2. Shape a ball of the dough and put it in a greased bowl. Cover with cling foil and let the dough rise till it's doubled in volume. This will take ca. 1 hour.
3. Chop the nuts roughly.
4. Take the dough out of the bowl and knead the chopped nuts through it.
5. Shape a flat ball of the dough and put it on a with baking paper covered baking tray. Cover with cling foil and let it rise for another 1 hour.

Pan tostado con rillettes de caballa

tentempié (20 unidades)
20 minutos

Para el pan de nueces

- 140 gramos de nueces mezclado
- 500 gramos de harina
- 7 gramos de levadura seca
- 45 gramos de mantequilla (a la temperatura ambiente)
- 4 cucharadas del miel
- 1 huevo

- 10 trozos de pan de nueces casero
- 7 gramos del cebollino
- 3 cucharadas de mayonesa
- 150 gramos de caballa ahumado
- aceitunas
- Pimienta

1. Mezcla la harina, levadura, mantequilla, 250 gramos de agua tibia, miel y el huevo con una batidora con gancho de la pasta en un cuenco hasta a una masa elastico.
2. Forma una bola de la masa y pon en un cuenco untado. Cubre con film transparente y deja subir la masa hasta se he duplicado en volumen. Este falta ca. 1 hora.
3. Pica los nueces grueso.
4. Saca la masa el cuenco y amasa los nueces por la masa.
5. Forma una bola plana de la masa y ponla en una bandeja de horno cubierto con papel de horno. Cubre con film transparente y deja subir 1 hora

	<ol style="list-style-type: none"> 6. Verwarm de oven voor op 200° C. 7. Bak het brood ca. 40 minuten in de oven. 8. Laat afkoelen. 9. Snijd 20 broodrondjes uit 10 sneetjes notenbrood. 10. Bak deze aan een kant ca. 10 minuten in een grillpan. 11. Prak met een vork de gesneden bieslook met de mayonaise en de peper door de gerookte makreelfilet. 12. Snijd de olijven in plakjes. 13. Verdeel de makreelrillette over de toast en garneer met de olijven en wat bieslook. 	<ol style="list-style-type: none"> 6. Preheat the oven at 200 degrees. 7. Bake the bread ca. 40 minutes in the oven. 8. Leave to cool. 9. Slice 20 bread rounds out of 10 slices of nut bread. 10. Bake them on one side for ca. 10 minutes in a grill pan. 11. Mash with a fork the sliced chive with the mayonnaise and the pepper through the smoked mackerel fillet. 12. Slice the olives in slices. 13. Divide the mackerel rilletes on the toast and garnish with the olives and some chive. 	<p>más.</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Precaliente el horno en 200 grados. 7. Cuece el pan ca. 40 minutos en el horno. 8. Deja enfriarse. 9. Corta 20 redondos de pan de 10 rebanadas de pan de nueces. 10. Cuece estas de un lado ca. 10 minutos en un cacerola de la parilla. 11. Chafa con un tenedor el cebollino con la mayonesa y la pimienta por el filete de caballa ahumado. 12. Corta las aceitunas en trozos. 13. Divide el rillette de caballa sobre el pan tostado y guarnece con las aceitunas y algo cebollino.
--	--	--	---