

La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta



Gerookte forelpuree met dragondressing en asperges

Voorgerecht (4 personen)
20 minuten

- 100 gram groene asperges tips
- 2 eieren
- 15 gram dragon
- Gerookte forel
- Gerookte zalm
- 450 gram aardappelpuree
- 50 ml olijfolie
- Portioneerring (7cm)

Bring a pan with water to the boil and cook the asparagus tips 2,5 minutes. Drain and wash under cold running water.

Kook de eieren 7 minuten. Laat schrikken onder koud stromend water, pel en halveer ze.

Snijd de dragon fijn en de forel in stukjes. Meng de helft van de dragon met de forel door de aardappelpuree. Dek af met vershoudfolie en verwarm 5 minuten in de magnetron.

Meng ondertussen de rest van de dragon door de olie. Maak met de portioneerring op 4 bordjes een portie aardappelpuree. Leg een plakje zalm en ½ ei erop. Verdeel de asperges tips eromheen. Besprenkel met de dragonolie en bestrooi met peper.

Smoked trout puree with tarragon dressing and asparagus

Starter (4 persons)
20 minutes

- 100 grams of green asparagus tips
- 2 eggs
- 15 grams of tarragon
- Smoked trout
- Smoked salmon
- 450 grams of mashed potatoes
- 50 ml of olive oil
- Portioning ring (7cm)

Bring a pan with water to the boil and cook the asparagus tips for 2,5 minutes. Drain and wash under cold running water.

Boil the eggs for 7 minutes. Let it plunge into cold running water, peel and divide them into halves.

Cut the tarragon fine and the trout in pieces. Mix the half of the tarragon with the mackerel through the mashed potatoes. Cover with cling foil and heat it for 5 minutes in the microwave.

Mix in the meantime the rest of the tarragon through the oil. Make on every plate a portion of mashed potatoes. Put a slice of salmon and ½ egg on it. Divide the asparagus tips around it. Sprinkle with the tarragon oil and sprinkle with pepper.

Puré de trucha ahumado con aliño de estragón y espárragos

Entremeses, entrada
20 minutos

- 100 gramos de punta de espárragos verdes
- 2 huevos
- 15 gramos del estragón
- Trucha ahumado
- Salmón ahumado
- 450 gramos de puré de patatas
- 50 ml del aceite de oliva
- Anillo porcionado (7 cm)

Hirve un sartén con agua y hirve las puntas de espárragos para 2,5 minutos. Escurre las y enjuaga las debajo del chorro de agua fría.

Cuece los huevos para 7 minutos. Sumerge los huevos duros en chorro de agua fría, descárcalos y divide en dos.

Corta el estragón en trocitos y la trucha en trozos. Mezcla la mitad del estragón con la trucha por el puré de patatas. Cubre con film transparente y calienta 5 minutos en el microondas.

Entretanto mezcla el resto del estragón por el aceite. Hace con el anillo porcionado en 4 platos una ración de puré de patatas. Pon un rodaja de salmón y un medio de huevo en lo. Divide los puntas de espárragos al lado. Rocía con el aceite de

			estragón y espolvorea con pimienta.
--	--	--	-------------------------------------