

La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta

Kiwisalade met mozzarella en komkommer

Bijgerecht (2 personen)
20 minuten

- 2 kiwi's
- 100 gram mozzarella
- ½ komkommer
- 40 gram veldsla
- 1 eetlepel peterselie

Voor de dressing

- 20 ml olijfolie
- ½ rode peper
- Sap van een ½ citroen
- Rasp van ½ citroen
- peper

Snijd de rode peper fijn. Rasp de citroen en pers de citroen uit. Meng de rode peper, citroensap en – rasp samen met de olijfolie. Breng op smaak met peper.

Snijd de kiwi's in dunne plakjes. Schaaf de komkommer in linten en meng door elkaar. Verdeel het over de veldsla. Breek de mozzarella in stukjes en verdeel over de salade.

Besprenkel met de dressing en bestrooi met de peterselie.

Kiwi salad with mozzarella and cucumber

Side dish (2 persons)
20 minutes

- 2 kiwis
- 100 grams of mozzarella
- ½ cucumber
- 40 grams of lamb's lettuce
- 1 tablespoon of parsley

For the dressing:

- 20 ml of olive oil
- ½ red pepper
- Juice of a half lemon
- Zest of a half lemon
- pepper

Cut the red pepper fine. Grate the lemon and squeeze the lemon. Mix the red pepper, lemon juice and – zest together with the olive oil. Season with pepper.

Slice the kiwis in thin slices. Slice the cucumber in ribbons and mix up. Divide it over the lamb's lettuce. Break the mozzarella in pieces and divide over the salad.

Sprinkle with the dressing and sprinkle with the parsley.

Ensalada de kiwi con mozzarella y pepino

Entremés (2 personas)
20 minutos

- 2 kiwis
- 100 gramos de mozzarella
- ½ de pepino
- 40 gramos de hierba de canónigos
- 1 cucharada de perejil

Para el aliño:

- 20 ml del aceite de oliva
- ½ de guindilla
- Zumo de limón
- Ralladura de limón
- pimienta

Corta la guindilla en trocitos. Ralla el limón y exprime el limón. Mezcla la guindilla, zumo de limón y ralladura de limón junto con el aceite de oliva. Condimenta con pimienta.

Corta los kiwis en lonchas finas. Corta el pepino en láminas y mezclado todo. Divide los sobre la hierba de canónigos. Divide la mozzarella en trozos y divide sobre la ensalada.

Rocía con el aliño y espolvorea con el perejil.

