

La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta

Toast met zelfgemaakte paddenstoelenboter en hazelnoot Hapje (20 stuks) 50 minuten	Toast with homemade mushroom butter and hazel nut Snack (20 pieces) 50 minutes	Pan tostado con mantequilla de setas casera y avellana Entremés (20 piezas) 50 minutos	
<p>Voor de paddenstoelentapenade</p> <ul style="list-style-type: none">• 150 gram kastanje paddenstoelen• 50 gram groene olijven zonder pit• 50 gram pijnboompitjes• Walnoten (handjevol)• 100 ml extra vergine olijf olie• Half teentje knoflook <p>Voor de paddenstoelentapenade boter</p> <ul style="list-style-type: none">• 100 gram boter (op kamertemperatuur)• 3 eetlepels paddenstoelentapenade <ul style="list-style-type: none">• Notenbrood• 2 eetlepels olijfolie• 3 eetlepels gehakte hazelnoten• 40 gram rucola• Peper <p>Snijd de paddenstoelen grof en bak ze met de fijngehakte knoflook in wat olijfolie.</p> <p>Rooster de pijnboompitjes en walnoten en laat ze afkoelen.</p> <p>Meng het paddenstoelenmengsel, de olijven, pijnboompitjes en walnoten heel kort in een keukenmachine tot een grof mengsel.</p> <p>Meng de boter met de paddenstoelentapenade en rol in vershoudfolie op tot</p>	<p>For the mushroom tapenade</p> <ul style="list-style-type: none">• 150 grams of chest nut mushrooms• 50 grams of seedless green olives• 50 grams of pine nuts• Walnuts (handful)• 100 ml of extra vergine olive oil• ½ glove of garlic <p>For the mushroom tapenade butter</p> <ul style="list-style-type: none">• 100 grams of butter (at room temperature)• 3 tablespoons of mushroom tapenade <ul style="list-style-type: none">• Nut bread• 2 tablespoons of olive oil• 3 tablespoons of chopped hazel nuts• 40 grams of arugula• Pepper <p>Cut the mush rooms rough and fry them with the finely chopped garlic in some olive oil.</p> <p>Roast the pine nuts and walnuts and leave them to cool.</p> <p>Mix the mushroom mixture, olives, pine nuts and walnuts very briefly in a food processor until a rough mixture.</p> <p>Mix the butter with the mushroom tapenade and roll it in cling foil up to a roll of 3 cm.</p>	<p>Para el paté de setas</p> <ul style="list-style-type: none">• 150 gramos de champiñones• 50 gramos de aceitunas verdes sin semillas• 50 gramos de piñones• Nueces (puñado)• 100 ml aceite de oliva extra vergine• ½ diente del ajo <p>Para la mantequilla de paté de setas</p> <ul style="list-style-type: none">• 100 gramos mantequilla (a la temperatura ambiente)• 3 cucharadas de paté de setas <ul style="list-style-type: none">• Pan de nueces• 2 cucharadas del aceite de oliva• 3 cucharadas de las avellanas• 40 gramos de rúcula• Pimienta <p>Corta las setas grueso y fríe las con el ajo picado en un poco aceite de oliva.</p> <p>Tosta los piñones y nueces y deja enfriarse.</p> <p>Mezcla la mezcla de setas, aceitunas, piñones y nueces muy breve en un robot de cocina hasta una mezcla grueso.</p> <p>Mezcla la mantequilla con el paté de setas y enrolla con film transparente hasta un</p>	

<p>een rol van 3 cm. dik. Leg 30 minuten in de koelkast.</p> <p>Snijd het notenbrood in 20 dunne plakjes en bestrijk met de olie. Leg ze in de koekenpan en bak ze aan beide kanten.</p> <p>Rooster de hazelnoten in een droge koekenpan.</p> <p>Beleg de toast met rucola, 2 dunne plakjes paddenstoelentapenade boter, de gehakte hazelnoten en gemalen peper.</p>	<p>thick. Put in the refrigerator for 30 minutes.</p> <p>Slice the nut bread in 20 thin slices and smear with the oil. Put them in the frying pan and fry them on both sides.</p> <p>Roast the hazel nuts in a dry frying pan.</p> <p>Cover the toast with arugula, 2 thin slices of mushroom tapenade butter, the chopped hazelnut and grated pepper.</p>	<p>rollo compacto del 3 cm. Pon para 30 minutos en el refrigerador.</p> <p>Corta la pan de nueces en 20 trozos finos y unta con el aceite. Pon los en la sartén y fríe los a ambos lados.</p> <p>Tosta las avallanas en una sartén seca.</p> <p>Cubre el pan tostado con la rúcula, 2 trozos de mantequilla de paté de setas finos, las avallanas picado y pimienta molido.</p>	
--	--	---	--