

La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta



Pappardelle met zalm en mosterdsaus

Hoofdgerecht

2 personen

45 minuten + 24 uur wachttijd voor marineren

- 1/2 citroen
- 100 gram bieten
- 20 ml water
- 150 gram verse zalm
- Olie om in te vetten
- 2 eieren
- 125 gram crème fraîche
- 1 eetlepel mosterd
- 150 gram pappardelle
- 25 gram basilicum
- 1/3 bakje tuinkers
- Staafmixer
- ovenschaal

Rasp de bieten fijn in een kom. Rasp de gele schil van de citroen en pers de vrucht uit in de kom. Voeg water toe en pureer alles met de staafmixer. Leg de zalm in de ovenschaal en schenk de bietenmarinade erover. Dek af en laat 24 uur in de koelkast marineren.

Verwarm de oven voor op 200° C. Neem de zalm uit de marinade en dep droog. Bewaar 2/3 van de marinade. Maak de ovenschaal schoon en vet in met de olie. Leg de zalm erin.

Pappardelle with salmon and mustard sauce

Main dish

2 persons

45 minutes + 24 hours for marinating

- ½ a lemon
- 100 grams of graded beet root
- 20 ml of water
- 150 grams of fresh salmon
- Oil for greasing
- 2 eggs
- 125 grams of crème fraîche
- 1 tablespoons of mustard
- 150 grams of pappardelle
- 25 grams of basil
- 1/3 tray of garden cress
- Blender
- Baking dish

Grate the beet root in a bowl. Grate the yellow peel of the lemon and squeeze the fruit in the bowl. Add water and mash everything with the blender. Put the salmon in the baking dish and pour the beetroot marinade on it. Cover it and let it marinate for 24 hours in the refrigerator.

Preheat the oven at 200° C. Take the salmon out of the marinade and pat dry. Keep 2/3 of the marinade aside. Clean the baking dish and grease it with the oil. Put the salmon in it.

Pappardelle con salmón y salsa de mostaza

Plato Principal

2 personas

45 minutos + 24 horas para marinar

- ½ de limón
- 100 gramos remolacha rallado
- 20 ml agua
- 150 gramos salmón fresco
- Aceite para engrasar
- 2 huevos
- 125 gramos de crema fresca
- 1 cucharada de mostaza
- 150 gramos del pappardelle
- 25 gramos de albahaca
- 1/3 caja de mastuerzo
- licuadora
- una fuente para hornear

Ralla las remolachas en un cuenco. Ralla el piel amarillo del limón y exprime la fruta en el cuenco. Añade agua y tritura todo con la licuadora. Pon el salmón en el fuente para hornear y sirve la marinada de remolacha sobre lo. Cubre y deja marinar para 24 horas en el frigorífico.

Precaliente el horno en 200° C. Sacar el salmón de la marinada y moja seco. Guarda 2/3 de la marinada. Limpia el fuente para hornear y engrasa con el aceite. Pon el salmón en lo.

	<p>Bak de zalm in ca. 15 minuten in het midden van de oven rosé. Neem uit de oven en laat 10 minuten losjes afgedekt met aluminiumfolie rusten.</p> <p>Breng ondertussen een steelpan water aan de kook en kook de eieren 8 minuten. Laat schrikken onder koud stromend water, pel en halveer ze tweemaal.</p> <p>Maak ondertussen de saus. Doe de bewaarde marinade met de crème fraîche en mosterd in een pan en breng aan de kook. Laat 5 minuten op laag vuur koken en breng op smaak met peper.</p> <p>Kook de pappardelle.</p> <p>Verdeel de pappardelle en basilicum op het bord en verdeel de saus erover. Breek de zalm in stukken en leg deze erop. Verdeel de eieren erover, garneer met de tuinkers en bestrooi met peper.</p>	<p>Bake the salmon rosé for ca. 15 minutes in the middle of the oven. Take it out of the oven and let it rest for 10 minutes covered with tin foil.</p> <p>Bring in the meantime a saucepan with water to the boil and cook the eggs for 8 minutes. Plunge them into cold water, peel and divide them twice into halves.</p> <p>Make in the meantime the sauce. Put the marinade with the crème fraîche and mustard in a pan and bring to the boil. Let it cook for five minutes on low fire and season with pepper.</p> <p>Cook the pappardelle.</p> <p>Divide the pappardelle and basil on the plate and divide the sauce over it. Break the salmon in pieces and put them on it. Divide the eggs over it, garnish with the garden cress and sprinkle with pepper.</p>	<p>Cuece el salmón rosado en ca. 15 minutos en el media del horno. Saca lo el horno y deja descansar para 10 minutos cubierto con aluminio doméstico.</p> <p>Hierve mientras un cazo con agua y hierve los huevos para 8 minutos. Sumerge los huevos duro en agua fría, descascara los y divide dos veces en dos.</p> <p>Hace mientras la salsa. Pon la marinada guardado con la crema fresca y mostaza en una olla y hierve. Deja hervir para 5 minutos a fuego lento y condimenta con pimienta.</p> <p>Hierve el pappardelle.</p> <p>Divide el pappardelle y albahaca en un plato y divide la salsa sobre lo. Hace el salmón en pedazos y pon en lo. Divide los huevos sobre lo, guarnece con el mastuerzo y espolvorea con pimienta.</p>
--	--	--	---