

# La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta

## Zomersalade met ricottarolletjes

Voorgerecht (2 personen)  
25 minuten

- 15 ml olijfolie
- 1 teentje knoflook, gehalveerd
- 1 limoen, schoongeboend
- 1 handje basilicumblaadjes
- 100 gram ricotta
- 6 plakken gerookte zalm
- 75 gram bladsla en veldsla
- 1 bakje tuinkers

Verwarm de olijfolie met de knoflook tegen de kook aan, laat circa 5 minuten trekken en neem van de warmtebron.

Rasp de schil van de limoen en houd apart.

Pers de limoen uit en voeg het limoensap toe aan de knoflookolie.

Hak 1 eetlepel basilicum fijn. Meng de limoenrasp en gehakte basilicum door de ricotta en breng op smaak met peper.

Leg de plakken gerookte zalm naast elkaar, verdeel de ricotta erover en vorm er rolletjes van.

Meng de bladsla en veldsla samen met de tuinkers. Haal de knoflook uit de olijfolie.

Haal het slamengsel door de dressing en

## Summer salad with ricotta rolls

First course (2 persons)  
25 minutes

- 15 ml of olive oil
- 1 clove of garlic, cut in half
- 1 lime, scrubbed clean
- 1 handful of basil leaves
- 100 grams of ricotta
- 6 slices of smoked salmon
- 75 grams of leaf lettuce and lamb's lettuce
- 1 tray of garden cress

Heat the olive oil with the garlic almost boiling, let it brew for circa 5 minutes and take from the source of heat.

Grate the peel of the lime and keep apart.

Squeeze the lime and add the lime juice at the garlic oil.

Chop 1 tablespoon of basil fine. Mix the lime zest and chopped basil through the ricotta and season with pepper.

Put the slices of smoked salmon next to one another, divide the ricotta over it and make rolls of it.

Mix the leaf lettuce and lamb's lettuce and the garden cress with each other. Pull the garlic out of the olive oil.

Mix the lettuce mixture through the

## Ensalada de verano con rollos de ricotta

entremeses (2 personas)  
25 minutos

- 15 ml de aceite de oliva
- 1 diente de ajo, partido por la mitad
- 1 lima, limpiado
- 1 puñado de hojas de albahaca
- 100 gramos de ricotta
- 6 lonchas de salmón ahumado
- 75 gramos de hoja de lechuga y hierba de canónigos
- 1 caja de mastuerzo

Caliente el aceite de olia con el ajo y hierva, deja hacer para 5 minutos y saca los de la fuente de calor.

Ralla la piel de lima y conservar separado.

Tritua el lima y añade el zumo de lima al aceite de ajo.

Pica 1 cucharada de albahaca. Mezcla la ralladura de lima y albahaca picado por el ricotta y condimenta con pimienta.

Pon las lonchas de salmón ahumado al lado del uno al otro, distribuye entre el ricotta y forma rollos.

Mezcla la hojas de lechuga y hierba de canónigos juntos con el mastuerzo. Saca el ajo del aceite de oliva.

Mezcla la mezcla de lechuga por el aliño y



verdeel over de borden. Leg de ricottarolletjes erop en bestrooi met de overige basilicum.

dressing and spread over the plates. Put the ricotta rolls on it and straw with the rest of the basil.

distribuye en los platos. Pon los rollos de ricotta en lo y espolvorea con el resto de albahaca.