

# La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta

## Geitenkaasravioli met gembersalsa

Voorgerecht (4 personen)

1 uur en 45 minuten

- 125 gram tarwebloem + extra om te bestuiven
- 1 ei
- 1 eidooier
- 15 ml olijfolie
- 125 gram geitenkaas
- 25 gram oude kaas, geraspt
- 30 gram walnoten
- 1 handpeer
- 2 cm verse gember
- 1 rode ui
- 10 gram platte peterselie
- Cherry tomaten
- 1 limoen
- 2 theelepels honing
- 100 gram groene aspergetips
- Keukenmachine of staafmixer
- Pastamachine

Meng de bloem met het ei, eidooier, olie in een kom. Kneed 5 minuten (met de hand) tot het deeg elastisch en zacht is. Wikkel in vershoudfolie en laat rusten.

Meng ondertussen voor de vulling de geitenkaas met de oude kaas. Hak de noten grof. Schil de peer en snijd deze in blokjes van 3 mm. Meng de noten en peer door het geitenkaasmengsel. Breng op smaak met zwarte peper.

## Goat cheese ravioli with ginger salsa

First course (4 persons)

1 hour and 45 minutes

- 125 grams of wheat flour + extra for dusting
- 1 egg
- 1 egg yolk
- 15 ml of olive oil
- 125 grams of goat cheese
- 25 grams of old cheese, grated
- 30 grams of walnuts
- 1 eating pear
- 2 cm fresh ginger
- 1 red onion
- 10 grams of flat parsley
- Cherry tomatoes
- 1 lime
- 2 tsp of honey
- 100 grams green asparagus tips
- Food processor or blender
- Pasta machine

Mix the flour with the egg, egg yolk, oil in a bowl. Knead 5 minutes (with your hands) till the dough is elastic and smooth. Wrap in cling foil and let to rest.

Mix in the meantime the goat cheese with the old cheese for the stuffing. Cut the walnuts roughly. Peel the pear and slice it in cubes of 3 mm. Mix the nuts and pear with the goat cheese mixture. Season with black pepper.

## Ravioli de queso de cabra con salsa de jengibre

Entremeses (4 personas)

1 hour and 45 minutos

- 125 gramos flor de harina de trigo + extra para enharinar
- 1 huevo
- 1 yema
- 15 ml del aceite de oliva
- 125 gramos de queso de cabra
- 25 gramos de queso viejo, rallado
- 30 gramos de nueces
- 1 pera
- 2 cm jengibre fresco
- 1 cebolla roja
- 10 gramos de perejil
- Tomates cherry
- 1 lima
- 2 cucharaditas de la miel
- 100 gramos de puntas del espárragos verde
- Robot de cocina o licuadora
- la máquina pasta

Mezcla la harina con los huevo, yema, aceite en un cuenca. Amasa para 5 minutos (con el mano) hasta una masa elastico y suave. Envuelve la en film transparente y deja descansar.

Mezcla mientras para el rellano el queso de cabra con el queso viejo. Pica los nueces grueso. Pela la pera y corta ésta en cuadritos del 3 mm. Mezcla los nueces y pera por la mezcla de queso de cabra. Condimenta con pimienta negro.



<p>Schil voor de salsa de gember en rasp deze fijn. Snipper de ui zeer fijn. Snijd de peterselie fijn en de tomaten in kleine stukjes. Pers de limoen uit. Meng de gember, ui, peterselie, tomaat, het limoensap en de honing en breng op smaak met peper.</p>	<p>Peel the ginger for the salsa and grate it finely. Cut up the onion fine. Cut the parsley fine and the tomatoes in small bits. Squeeze the lime. Mix the ginger, onion, parsley, tomato, the lime juice and the honey and season with pepper.</p>	<p>Pela el jengibre para la salsa y ralla esto fino. Corta la cebolla fino en pedazitos. Corta el perejil en trocitos y los tomates en pequeño trozos. Tritua la lima. Mezcla el jengibre, cebolla, perejil, tomate, el zumo de lima y la miel y condimenta con pimenta.</p>	
<p>Blancheer de aspergetips 1 minuut in kokend water.</p>	<p>Blanch the asparagus tips 1 minute in boiling water.</p>	<p>Escalda las puntas de espárragos 1 minutos en agua hirviendo.</p>	
<p>Verdeel het deeg in 6 gelijke porties. Haal door de pastamachine, op de breedste stand. Vouw elk deeglapje telkens weer dubbel en haal het er opnieuw door.</p>	<p>Divide the dough in 6 equal parts. Pull it through the pasta machine, at his most broad position. Fold every length of dough double again and again and pull it through once again.</p>	<p>Divide la masa en 6 en raciones iguales. Pasalos la máquina pasta, en el nivel ancho. Dobla cada loncha de masa cada vez y pasa de nuevo.</p>	
<p>Doe dit een keer of vijf. Maak er tenslotte met de machine, op de dunst mogelijke stand, lange dunne lappen van over de hele breedte van de machine. Leg de 6 lappen deeg op een met bloem bestoven aanrecht. Dek af met vershoudfolie om uitdrogen te voorkomen.</p>	<p>Do this five times. Make finally with the machine, at the thinnest possible position, long thin lengths right across the whole of the machine. Put the 6 lengths of dough on a with flour dusted counter. Cover with cling film to prevent it for drying out.</p>	<p>Ponga eso un cinco de veces. Hace láminas fino y largo sobre el todo lo ancho de la máquina. Pon 6 láminas de masa en un con harina enharinada fregadero. Cubre con film transparente para prevenir secarse.</p>	
<p>Geef met een mes zachtjes op het deeg op 3 deeglappen aan waar je de ravioli straks wilt uitsteken (7x7 cm) zodat je kunt zien waar je de vulling zet. Leg in het midden van elk vierkantje een lepeltje geitenkaasvulling. Gebruik alle vulling. Per deeglap kun je ca. 3 ravioli maken.</p>	<p>Give on the dough of 3 lengths of dough softly with a knife where you want to cut out the ravioli (7x7 cm) so you can see where you put the stuffing. Put in the middle of every square a teaspoon of goat cheese stuffing. Use all of the stuffing. You can make 3 ravioli per length of dough.</p>	<p>Da con un cuchillo suave en la masa en 3 lonchas de masa donde tu quieres apreter el ravioli (7x7 cm) de modo que puedes ver donde tu pones el relleno. Pon en el medio del cada cuadrado una cucharadita relleno de queso de cabra. Usa todo relleno. Puedes hacer ca. 3 ravioli por lámina de masa.</p>	
<p>Bestrijk het deeg rondom de vulling met water en leg de rest van de deegvellen op de vellen met de vulling. Druk het deeg rondom de vulling goed aan. Steek vervolgens de ravioli uit. Knijp de randen</p>	<p>Spread the dough on all sides of the stuffing with water and put the rest of the dough sheets on the sheets with the stuffing. Press the dough well on all sides of the stuffing. Cut out the ravioli then. Squeeze the rims</p>	<p>Unta la masa alrededor el relleno con agua y pon el resto de las láminas de masa en las láminas con el relleno. Aprieta la masa alrededor el relleno</p>	

<p>goed dicht met je vingers of gebruik hiervoor de tanden van een vork.</p> <p>Kook de ravioli voor 3 minuten. Laat uitlekken. Verdeel de ravioli, gembersalsa en aspergetips op een bord.</p>	<p>well with your fingers or use the prongs of a fork.</p> <p>Cook the ravioli for 3 minutes. Let it drain. Divide the ravioli, ginger salsa and asparagus tips on a plate.</p>	<p>bueno. Saca el ravioli. Aprieta los cantos buen con tus dedos o usa los dientes del tenedor.</p> <p>Cuece el ravioli para 3 minutos. Deja escurrir. Divide el ravioli, salsa de jengibre y puntas de espárragos en un plato.</p>	
---	---	---	--