

# La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta



## Filodippers met kruidige champignons en zoete chilisaus

Bijgerecht (2 personen)  
30 minuten

- 25 ml wittewijnazijn
- 2 eetlepels palmsuiker
- 1 cm gember, in stukken
- 1,5 rode pepers, in stukken
- 1 teen knoflook, in stukken
- 1 theelepel maizena
- 1 eetlepel zonnebloemolie + extra om te frituren
- ½ rode ui, fijngehakt
- ½ theelepel paprikapoeder
- ½ theelepel komijnpoeder
- 150 gram champignons, fijngesneden
- 5 vellen filodeeg, ontdooid

Mix de azijn, palmsuiker, gember, rode peper en knoflook met 100 ml water in de blender.

Verwarm het mengsel in een steelpannetje gedurende 5 minuten. Meng de maizena met 2 theelepels water, voeg toe aan het azijn-chilimengsel, laat 5 minuten inkoken tot een stroperige saus en laat afkoelen.

Verhit 1 eetlepel olie in een koekenpan en bak hierin de ui glazig. Voeg de paprika- en komijnpoeder toe en bak de champignons. Breng op smaak met peper.

## Filo pastry dippers with spicy mushrooms and sweet chili sauce

Side dish (2 persons)  
30 minutes

- 25 ml of white wine vinegar
- 2 tablespoons of palm sugar
- 1 cm ginger, in pieces
- 1,5 chili peppers, in pieces
- 1 clove of garlic, in pieces
- 1 teaspoon of corn flour
- 1 tablespoon of sunflower oil + extra for deep frying
- ½ red onion, chopped
- ½ teaspoon of paprika
- ½ teaspoon of cumin powder
- 150 grams of mushrooms, sliced finely
- 5 sheets of filo pastry, defrosted

Mix the vinegar, palm sugar, ginger, chili pepper and garlic with 100 ml of water in the blender.

Heat the mixture in a saucepan for 5 minutes. Mix the corn flour with 2 teaspoons of water, add to the vinegar - chili mixture, let it boil down for 5 minutes till a syrupy sauce and leave to cool.

Heat 1 tablespoon of oil in a frying pan and sauté the onion in it. Add the paprika and cumin powder and fry the mushrooms. Season with pepper.

## Pasta filo para remojar con champiñones picante y salsa de chile dulce

Entremés, guarnición (2 personas)  
30 minutos

- 25 ml de vinagre vino blanco
- 2 cucharadas de azúcar de palma
- 1 cm de jengibre, en trozos
- 1,5 guindillas, en trozos
- 1 diente de ajo, en trozos
- 1 cucharadita de maicena
- 1 cucharada de aceite de girasol + extra para freír
- ½ cebolla roja, picado
- ½ cucharadita de pimentón
- ½ cucharadita de comino molido
- 150 gramos de champiñones, cortado en trocitos
- 5 hojas de pasta filo, descongelado

Mezcla el vinagre, el azúcar de palma, jengibre, guindilla y ajo con 100 ml de agua en la licuadora.

Caliente la mezcla en un cazo durante 5 minutos. Mezcla la maicena con 2 cucharaditas de agua, añade a la mezcla de vinagre-chile, hace reducir para 5 minutos hasta una salsa espesa y deja enfriarse.

Caliente 1 cucharada de aceite en una sartén y fríe dentro la cebolla cristalino. Añade el pimentón y comino molido y fríe los champiñones. Condimenta con

	<p>Maal de champignons in de blender.</p> <p>Vouw de filodeegvellen open en snijd ze in vieren.</p> <p>Schep in een hoek van elk vel deeg wat champignons. Rol vanaf de punt waar het mengsel ligt het deeg half op in diagonale richting. Vouw dan de punten aan de zijkanten naar binnen en rol verder.</p> <p>Verhit een laagje olie in een pan en frituur hierin de rolletjes voor 1- 2 minuten. Laat ze uitlekken op keukenpapier en serveer met de zelfgemaakte chilisaus.</p>	<p>Grate the mushrooms in the blender.</p> <p>Unfold the filo pastry sheets and slice them in four.</p> <p>Serve some mushroom in a corner of each sheet of dough. Roll from the point where the mixture is the dough half in diagonal direction. Fold the points at the sides inwards.</p> <p>Heat a layer of oil in a pan and fry the rolls in this for 1 – 2 minutes. Let them drain at kitchen paper and serve with the homemade chili sauce.</p>	<p>pimienta.</p> <p>Muele los champiñones en la licuadora.</p> <p>Desdobra las hojas de pasta filo y corta en cuartos.</p> <p>Sirve en un ángulo de cada hoja algo champiñones. Enrolla medio desde punto donde está la masa a dirección diagonal. Plega entonces los puntos a los laterales hacia el interior y rolla más adelante.</p> <p>Caliente un capa de aceite en una olla y fríe los rollos aquí para 1-2 minutos. Deja escurrirlos en papel de cocina y sirve con la salsa de chili casero.</p>
--	--	---	---