

La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta

Carpaccio van tomaat met Parmezaan en pijnboompitten

Voorgerecht (4 personen)

15 minuten

- ½ teen knoflook
- 1 citroen, schoongeboend
- 2 eetlepels extra vierge olijfolie
- ½ eetlepel balsamicoazijn
- 1 theelepel vloeibare honing
- 1 theelepel mosterd
- 15 gram pijnboompitten
- 4 tomaten
- 15 gram Parmezaanse kaas
- Paar blaadjes basilicum

Pers de knoflook. Halveer de citroen. Rasp de gele schil voor één helft. Meng met olie, azijn, honing en mosterd. Breng op smaak met peper.

Verhit een koekenpan zonder olie of boter en rooster de pijnboompitten op middelhoog vuur goudbruin. Laat afkoelen in een kom.

Snijd de tomaten in zo dun mogelijke plakjes en verdeel dakpansgewijs over een grote schaal.

Besprenkel de tomaten met de dressing. Verdeel de pijnboompitten erover. Schaaf de kaas in flinters en garneer samen met blaadjes basilicum.

Carpaccio of tomatoes with Parmesan and pine nuts

First course (4 persons)

15 minutes

- ½ clove of garlic
- 1 lemon, scrubbed clean
- 2 tablespoons of extra vierge olive oil
- ½ tablespoon of balsamic vinegar
- 1 teaspoon of fluid honey
- 1 teaspoon of mustard
- 15 grams of pine nuts
- 4 tomatoes
- 15 grams of Parmesan cheese
- A couple of basil leaves

Squeeze the garlic. Cut the lemon in half. Grate the yellow skin for one half. Mix with oil, vinegar, honey and mustard. Season with pepper.

Heat a frying pan without oil or butter and roast the pine nuts golden at medium fire. Leave them to cool in a bowl.

Slice the tomatoes in slices as thin as possible and divide them like tiles on a big dish.

Sprinkle the tomatoes with the dressing. Divide the pine nuts over it. Slice the cheese in wafers and garnish together with the basil leaves.

Carpaccio de tomates con queso de parmesano y piñones

Entremeses (4 personas)

15 minutos

- ½ diente de ajo
- 1 limón, limpiado
- 2 cucharadas de aceite de oliva extra vierge
- ½ cucharadita vinagre de balsámico
- 1 cucharadita de la miel líquido
- 1 cucharadita de mostaza
- 15 gramos de piñones
- 4 tomates
- 15 gramos de queso de parmesano
- Unas hojas de albahaca

Prensa el ajo. Divide el limón en dos. Ralla la cascárea amarilla de un parte. Mezcla con aceite, vinagre, miel y mostaza. Condimenta con pimienta.

Caliente una sartén sin aceite o mantequilla y tosta los piñones en fuego medio tostado. Deja enfriarse en un tazón.

Corta los tomates en lonchas fino tan posible y distribuye imbricado en una gran bandeja.

Rocía los tomates con el aliño. Distribuye los con los piñones. Corta el queso en láminas y guarnece juntos con las hojas de albahaca.

