

La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta



Slablaadjes met garnalen en zoete chili cocktailsaus

Voorgerecht
2 personen
35 minuten

- 1 eetlepel olijfolie
- 1/2 avocado
- 1 limoen
- 25 gram cherry tomaten
- 40 gram garnalen
- 1 sjalot
- 1 teen knoflook
- 1 eetlepel mayonaise
- 1 eetlepel zoete chili saus
- 1 romainesla
- 10 gram koriander

Verhit een koekenpan en doe 1 eetlepel olijfolie in de pan.

Snijd de sjalot en knoflook fijn en bak ze in de koekenpan.

Voeg de garnalen toe, roer en bak ze bruin en gaar.

Snijd de avocado doormidden en verwijder de pit.

Snijd het vruchtvlees in kleine blokjes en besprenkel met limoensap.

Snijd de cherrytomaten in kwarten.

Meng de mayonaise met de zoete chili saus.

Lettuce leaves with prawns and sweet chili cocktail sauce

First course
2 persons
35 minutes

- 1 table spoon of olive oil
- 1/2 avocado
- 1 lime
- 25 grams of cherry tomatoes
- 40 grams of prawns
- 1 shallot
- 1 clove of garlic
- 1 tablespoon of mayonnaise
- 1 tablespoon of sweet chili sauce
- 1 romaine lettuce
- 10 grams of coriander

Heat a frying pan and put 1 tablespoon of olive oil in the pan.

Slice the shallot and garlic fine and fry them in the frying pan.

Add the prawns, stir and fry them brown and done.

Slice the avocado in halve and remove the stone.

Dice the flesh of the fruit and sprinkle with lime juice.

Slice the cherry tomatoes in quarters.

Mix the mayonnaise with the sweet chili

Hojas de lechuga con camarones y salsa de cóctel de chili dulce

Entremeses
2 personas
35 minutos

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1/2 aguacate
- 1 lima
- 25 gramos de tomates cherry
- 40 gramos de camarones
- 1 chalote
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de mayonesa
- 1 cucharada de salsa de chili dulce
- 1 lechuga romana del bebé
- 10 gramos de culantro

Caliente una sartén y pon 1 cucharada de aceite de oliva en la sartén.

Corta el chalote y ajo en trocitos y fríe los en la sartén.

Añade los camarones, revuelve y dora y hecho.

Corta el aguacate en dos y quita el hueso.

Corta la pulpa de frutas en cuadritos pequeños y rocía con zumo de lima.

Corta los tomates cherry en cuartos.

Mezcla la mayonesa con la salsa de chili

	<p>Meng de garnalen met de zoete chili cocktailsaus en verdeel over de blaadjes romainesla.</p> <p>Garneer met de avocadoblokjes, de tomaatjes en blaadjes koriander.</p>	<p>sauce.</p> <p>Mix the prawns with the sweet chili cocktail sauce and spread it over the romaine lettuce leafs.</p> <p>Garnish with the avocado cubes, the tomatoes and the coriander leafs.</p>	<p>dulce.</p> <p>Mezcla los camarones con la salsa de cóctel de chili dulce y reparte entre las hojas de lechuga romana del bebé.</p> <p>Guarnece con cuadritos de aguacate, los tomates, el mango y hojas de culantro.</p>
--	---	--	---