




La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta

<p>Pompoen soep met basilicum en ontbijtspek Hoofdgerecht (4 personen)</p>  <ul style="list-style-type: none">• 1 pompoen• 2 preien (gewassen)• 2 el olijfolie• 1 liter kippenbouillon (van tablet)• 4 blaadjes basilicum• 200 g ontbijtspek• 1 teen knoflook (fijngesneden)• 100 g ricotta• Staafmixer <p>Snijd de pompoen in parten, schil en verwijder de zaden en draderige binnenkant. Snijd het vruchtvlies in stukken. Snijd de prei in dikke ringen.</p> <p>Verhit de olie in een soeppan en fruit de prei en pompoen 5 minuten. Voeg de bouillon toe. Breng aan de kook en laat op laag vuur 20 minuten koken.</p> <p>Verhit een koekenpan zonder olie of boter en bak de ontbijtspek in ca. 8 minuten uit samen met de knoflook. Neem uit de pan en houd apart.</p> <p>Neem de soeppan van het vuur en pureer de soep met de staafmixer. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Snijd de blaadjes basilicum in dunne reepjes. Serveer met een</p>	<p>Pumpkin soup with basil and bacon Main dish (4 persons)</p>  <ul style="list-style-type: none">• 1 pumpkin• 2 leek (washed)• 2 tbsp of extra vergin olive oil• 1 liter of chicken stock (of a tablet)• 4 leaves of basil• 200 gram of bacon• 1 clove of garlic (sliced finely)• 100 gram of ricotta• Immersion blender <p>Slice the pumpkin in pieces, peel and remove the seeds and the stringy inside. Slice the pulp in pieces. Slice the leek in thick rings.</p> <p>Heat the oil in a stockpot and fry the leek and pumpkin for 5 minutes. Add the stock. Bring to the boil and leave it cook for 20 minutes at low fire.</p> <p>Heat a frying pan without oil or butter and bake the bacon for about 8 minutes together with the garlic. Take out of the pan and keep it apart.</p> <p>Take the stockpot from the fire and puree the soup with the immersion blender. Season with black pepper and if necessary with some salt. Slice the basil leaves into slivers. Serve with a</p>	<p>Sopa de calabaza con albahaca y bacón Plato Principal (4 personas)</p>  <ul style="list-style-type: none">• 1 calabaza• 2 puerro (lavado)• 2 cucharadas de aceite de oliva• 1 litro de caldo de pollo• 4 hojitas de albahaca• 200 gramos de bacón• 1 diente de ajo (cortado en trocitos)• 100 gramos de ricotta• mezclador <p>Corta la calabaza en trozos, pela y expulsa las semillas y parte de dentro fibroso. Corta la pulpa en pedazos. Corta el puerro en anillos gruesos.</p> <p>Caliente el aceite en una olla y sofríe el puerro y calabaza en 5 minutos. Añade el caldo de pollo. Hierve los y hace hervir a fuego lento para 20 minutos.</p> <p>Caliente una sartén sin aceite o mantequilla y fríe el bacón en ca. 8 minutos junto con el ajo. Saca los fuera la olla y conserva separado.</p> <p>Toma la olla del fuego y tritura la sopa con el mezclador. Condimenta con pimienta y eventual la sal. Corta las hojitas de albahaca en tiras fino. Sirve con un cucharada de ricotta, el bacón y las</p>
--	--	--

<p>lepel ricotta, de ontbijtspek en de reepjes basilicum.</p>	<p>spoon of ricotta, the bacon and the slivers of basil.</p>	<p>tiras de albahaca.</p>
---	--	---------------------------