


La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta

<p>Couscous met kikkererwten en amandelschaafsel Bijgerecht (4 personen) 25 minuten</p> <ul style="list-style-type: none">• 2 rode uien, in dunne ringen• 2 eetlepels olijfolie• 4 eetlepels extra vergine olijfolie• 2 tl ras el hanout (komijn-, koriander-, kaneel- en paprikapoeder)• 200 g couscous• 300 ml kokendhete groentebouillon (van ½ tablet)• 1 blik kikkererwten á 400 g• Peterselie, fijngesneden• 80 g amandelschaafsel, geroosterd,• Sap van 1 citroen <p>Verhit de olie in een pan en fruit de ui op laag vuur tot hij heel zacht is. Bak de ui nog een paar minuten op hoog vuur tot hij een beetje bruin wordt. Roer de ras el hanout erdoor.</p> <p>Doe de couscous in een grote kom en giet de kokendhete bouillon erbij. Dek de kom af en laat de couscous 5 minuten staan tot de bouillon is opgenomen. Doe de extra vergine olijfolie erbij en roer de couscous los met een vork. Is de couscous droog of korrelig voeg een scheutje kokend water toe en laat het nog even wellen.</p> <p>Roer met een vork de kikkererwten,</p>	<p>Couscous with chick peas and almond shavings Side dish (4 persons) 25 minutes</p> <ul style="list-style-type: none">• 2 red onions, in thin rings• 2 tbsp of olive oil• 4 tbsp of extra vergine olive oil• 2 tbsp ras el hanout (cumin-, coriander-, cinnamon powder and paprika)• 200 grams of couscous• 300 ml boil hot vegetable stock (of a ½ tablet)• 1 tin of chick peas á 400 grams• Parsley, finely sliced• 80 grams of almond shavings , roasted• Juice of a lemon <p>Heat the oil in a pan and fry the onion at low fire till it is smooth. Fry the onion for a couple of minutes at high fire till it becomes a little brown. Stir the ras el hanout through it.</p> <p>Put the couscous in a big bowl and pour the boiling hot stock to it. Cover the bowl and leave the couscous for 5 minutes till the stock has been absorbed. Add the extra vergine olive oil to it and stir the couscous with a fork. Is the couscous dry or granularly add a dash of boiling water and leave it to steep for just a bit longer.</p> <p>Stir the chick peas, parsley, some almond</p>	<p>Cuscús con garbanzos y la viruta de almendra Entremés (4 personas) 25 minutos</p> <ul style="list-style-type: none">• 2 cebollas rojas, en anillos fino• 2 cucharadas del aceite oliva• 4 cucharadas del aceite oliva extra vergine• 2 cucharadas del ras el hanout (polvo del comino, - del culantro, - del canela y pimentón)• 200 gramos de cuscús• 300 ml caldo de verduras ardiendo• 1 lata de garbanzos á 400 gramos• Perejil, cortado fino• 80 gramos de la viruta de almendra, tostado• Zumo del limón <p>Caliente el aceite en una olla y sofríe la cebolla en fuego bajo hasta está muy suave. Fríe la cebolla algunos minutos en fuego alto hasta la está un poco dorado. Mezcla el ras el hanout por la.</p> <p>Hace el cuscús en un gran tazón y echa el caldo ardiendo. Cubre el tazón y deja el cuscús para 5 minutos hasta el caldo ha absorbido. Hace el aceite oliva extra vergine y revuelve el cuscús con un tenedor. Está el cuscús seco o granuloso añade un chorrito de agua y pon a remojar más.</p> <p>Mezcla los garbanzos, perejil, alguna viruta</p>	
--	---	---	--

<p>peterselie, wat amandelschaafsel, het citroensap en het grootste gedeelte van de gebakken ui door de couscous.</p> <p>Breng de couscous op smaak met zout en peper en eventueel wat citroensap of olijfolie.</p> <p>Schep de couscous op een schaal. Verdeel de rest van het amandelschaafsel en de ui erover. Serveer de couscous warm of koud.</p>	<p>shavings, the lemon juice and the most part of the fried onions through the couscous with a fork.</p> <p>Season the couscous with salt and pepper and if necessary with some lemon juice or olive oil.</p> <p>Scoop the couscous on a plate. Divide the rest of the almond shavings and the onion on it. Serve the couscous warm or hot.</p>	<p>de almendra, el zumo de limón y el mayor parte de cebolla frita con un tenedor por el cuscús.</p> <p>Condimenta el cuscús con sal y pimienta y eventual algo zumo de limón o aceite de oliva.</p> <p>Sirve el cuscús en un fuente. Divide el resto de la viruta de almendra y la cebolla en lo. Sirve el cuscús caliente o frío.</p>	
---	---	---	--