

# La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta

<p><b>Mascarpone met honing en gemengd (zomer)fruit</b></p> <p>Dessert ( 4-6 personen)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 250 g mascarpone</li><li>• 1 vanillestokje, in de lengte doorgesneden, zaadjes eruit geschraapt</li><li>• 50 g slagroom</li><li>• 1 el honing</li><li>• 2 takjes munt</li><li>• 150 g rood fruit, bijvoorbeeld frambozen en/of bramen</li></ul> <p>Roer de mascarpone los met de vanillezaadjes. Klop de slagroom lobbig met de honing. Snijd de muntblaadjes fijn en meng met het fruit. Schep de mascarpone, honing-slagroom en fruit om en om in glazen.</p> <p>Bereiden +/- 20 minuten</p>	<p><b>Mascarpone with honey and mixed (summer)fruit</b></p> <p>Dessert (4-6 persons)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 250 gram of mascarpone</li><li>• 1 vanilla pod, sliced lengthwise, seeds scraped out of it</li><li>• 50 g whipping cream</li><li>• 1 tablespoon of honey</li><li>• 2 branches of mint</li><li>• 150 gr of mixed (summer)fruit</li></ul> <p>Stir the mascarpone with the vanilla seeds. Whip up the whipping cream with the honey. Slice the mint leaves fine and mix them with the fruit. Serve the mascarpone, the honey whipped cream and the fruit every other one in the glasses.</p> <p>Preparation +/- 20 minutes</p>	<p><b>Mascarpone con miel y fruta mixta (de verano)</b></p> <p>Postre (4 -6 personas)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 250 gramos de mascarpone</li><li>• 1 cápsula de vainilla, corta longitudinalmente, raspado las semillas</li><li>• 50 gramos de nata batida</li><li>• 1 chacarada de miel</li><li>• 2 ramas de menta</li><li>• 150 gramos de fruta mixta (de verano)</li></ul> <p>Revolve el mascarpone con semilla de vainilla. Bate el nata batida con el miel. Corta fina las hojitas de menta y mezcla las con la fruta. Serve el mascarpone, el nata batida con miel y la fruta una de cada en los vasos.</p> <p>Preparación +/- 20 minutos</p>
---	--	---