

# La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta



## Champignonstoof met karamelappel en aardappelwaaiers

Hoofdgerecht (2 personen)  
1 uur en 30 minuten

Voor de champignonstoof

- 2 eetlepels neutrale olie
- 400 gram champignons
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 theelepel chilipoeder
- 2 theelepels komijn
- ½ rode peper
- 1 eetlepel gedroogde oregano
- 2 tomaten

Voor de aardappelwaaiers:

- 5 aardappelen
- 25 gram zachte boter
- 1 theelepel koek- en speculaaskruiden
- Ovenschaal

Voor de gekaramelliseerde appels:

- 1 appel
- 2 eetlepels honing
- 15 gram zachte boter

Voor de appel crème:

- 2 appels
- ½ vanillestokje
- 7 gram boter
- ½ citroen (geperst)

Voor het garneren:  
25 gram snijbiet

## Mushroom stew with caramel apple and potato fans

Main dish (2 persons)  
1 hour and 30 minutes

For the mushroom stew

- 2 tablespoons of neutral oil
- 400 grams of mushrooms
- 1 onion
- 1 clove of garlic
- 1 teaspoon of chili powder
- 2 teaspoons of cumin
- ½ chili pepper
- 1 tablespoon of dried oregano
- 2 tomatoes

For the potato fans:

- 5 potatoes
- 25 grams of soft butter
- 1 teaspoon mixed spices
- Baking dish

For the caramelized apples:

- 1 apple
- 2 tablespoons of honey
- 15 grams of soft butter

For the apple cream:

- 2 apples
- ½ vanilla pod
- 7 grams of butter
- ½ lemon (squeezed)

For garnishing:

- 25 grams of chard

## Guiso de champiñón con manzana de caramelo y patatas en abanico

Plato principal (2 personas)  
1 hora y 30 minutos

Para el guiso de setas

- 2 cucharadas de aceite neutral
- 400 gramos de champiñones
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita de polvo de chili
- 2 cucharaditas de comino
- ½ guindilla
- 1 cucharada de orégano secado
- 2 tomates

Para las patatas en abanico:

- 5 patatas
- 25 gramos de mantequilla
- 1 cucharadita de mezcla de especias
- fuente para hornear

Para las manzanas caramelizado:

- 1 manzana
- 2 cucharadas de miel
- 15 gramos de mantequilla suave

Para el crema de manzana:

- 2 manzanas
- ½ cápsula de vainilla
- 7 gramos de mantequilla
- ½ limón (exprimido)

Para guarnecer:

- 25 gramos de acelga roja

	<p><b>AARDAPPELWAAIERS</b> Verwarm de oven voor op 200° C. Snijd elke aardappel in hele dunne plakken, niet helemaal doorsnijden zodat de plakken aan de onderkant aan elkaar blijven.</p> <p>Meng de boter met de koekkruiden. Verdeel over de aardappelen; duw de boter tussen de plakjes. Leg de aardappelwaaiers in een ovenschaal. Bak ze in het midden van de oven in ca. 1 uur gaar.</p> <p><b>CHAMPIGNONSTOOF</b> Snijd de champignons in vieren. Snijd de tomaten in blokjes. Verwarm de olie in een koekenpan en bak de champignons rondom bruin. Schep de champignons op een bord. Fruit de ui in 5 minuten zachtjes glazig.</p> <p>Schep de champignons met vocht door de ui. Voeg knoflook, chilipoeder, komijn, rode peper, oregano, tomatenblokjes en zwarte peper toe. Roer alles goed door elkaar en breng het tegen de kook aan. Voeg als het te droog wordt een scheut water toe, het gerecht moet smeug blijven.</p> <p><b>GEKARAMELISEERDE APPELS</b> Schil de appels en snijd ze in kwarten, verwijder het klokhuis en halveer elk partje in de lengte.</p> <p>Doe de honing met 2 eetlepels water in een steelpannetje. Breng langzaam en al roerend aan de kook. Laat de honing in een paar minuten bruin worden. Niet meer roeren. Neem van het vuur en meng</p>	<p><b>POTATO FANS</b> Preheat the oven at 200° C. Slice each potato in very thin slices, not totally cut in two so that the slices stay together at the bottom.</p> <p>Mix the butter with the mixed spices. Divide over the potatoes; stick the butter between the slices. Put the potato fans in a baking dish. Bake them in the middle of the oven in ca. 1 hour done.</p> <p><b>MUSHROOM STEW</b> Slice the mushrooms in four of them. Slice the tomatoes in cubes. Heat the oil in a frying pan and fry the mushrooms on all sides brown. Serve the mushrooms on a plate. Sauté the onions in 5 minutes softly.</p> <p>Serve the mushrooms with the fluid through the onion. Add the garlic, chili powder, cumin, red chili, oregano, tomato cubes and black pepper. Stir everything and bring almost to the boil. Add a dash of water when it will be to dry, the dish has to stay smooth.</p> <p><b>CARAMELIZED APPLES</b> Peel the apples and slice them in quarters, remove the core and halve each part lengthwise.</p> <p>Put the honey with 2 tablespoons of water in a saucepan. Bring slowly and all stirring to the boil. Let the honey be brown in a couple of minutes. Don't stir anymore. Take from the heat and mix</p>	<p><b>PATATAS EN ABANICO</b> Precaliente el horno en 200° C. Corta cada patata en rodajas muy fino, no cortar completamente de modo que las rodajas quedarse unos a otros de abajo.</p> <p>Mezcla la mantequilla con la mezcla de especias. Divide sobre las patatas; empuja la mantequilla entre las rodajas. Pon las patatas en abanico en un fuente para hornear. Cuece en el medio del horno in ca. 1 hora hecho.</p> <p><b>GUISO DE CHAMPIÑÓN</b> Corta los champiñones en cuartos. Corta los tomates en cuadritos. Caliente el aceite en una sartén y fríe las setas alrededor. Sirve las setas en un plato. Sofríe la cebolla de aspecto cristalino en 5 minutos suave.</p> <p>Sirve las champiñones con líquido por la cebolla. Añade ajo, polvo de chili, comino, guindilla, orégano, tomates cortados en cubitos y pimienta. Revuelve todos bien y hiervas a ebullición. Añade un chorro de agua cuando se secan, el guiso tiene que quedar cremoso.</p> <p><b>MANZANAS CARAMELIZADO</b> Pela las manzanas y pica las en cuartos, expulsa el corazón de manzana y divide cada parte en dos y en longitudinalmente.</p> <p>Hace la miel con 2 cucharadas agua en un cazo. Hierva lento y mezclar. Deja la miel ponerse moreno en unos minutos. No revolver más. Retira los del fuego y mezcla las manzanas y la mantequilla por</p>
--	---	--	--

	<p>de appels en de boter erdoor.</p> <p><b>APPELCRÈME</b> Schil de Golden Delicious appels, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes.</p> <p>Schraap het merg uit het vanillestokje. Smelt de boter op laag vuur zonder hem te laten kleuren en voeg de appelblokjes en het vanillemerg toe. Laat in ca. 15 minuten op middelhoog vuur tot moes koken. Laat afkoelen.</p> <p>Schil de Granny Smith appel, verwijder het klokhuis en snijd in kleine blokjes. Pureer de appelmoes met de blokjes Granny Smith en de citroensap in de keukenmachine tot een gladde crème.</p> <p>Verwarm de stoof op laag vuur 5 minuten.</p> <p>Verdeel wat stoof over de borden. Serveer met een paar gekarameliseerde appelpartjes, 2 aardappelwaaiers en een lepel appelcrème en garneer met de snijbiet. Serveer de rest van de stoof apart erbij.</p>	<p>the apples and butter through it.</p> <p><b>APPLE CREAM</b> Peel the Golden Delicious apple, remove the core and slice the flesh of the fruit in little cubes.</p> <p>Scrape the flesh out of the vanilla pod. Melt the butter at low heat without letting it colored and add the apple cubes and the vanilla marrow. Let it purée in ca. 15 minutes at medium heat. Leave it to cool.</p> <p>Peel the Granny Smith apple, remove the core and slice in little cubes. Puree the apple sauce with the Granny Smith cubes and the lemon juice in the food processor till an even cream.</p> <p>Heat the stew 5 minutes on low heat.</p> <p>Divide some of the stew on the plates. Serve with a couple of caramelized apple parts, 2 potato fans and a spoon of apple cream and garnish with the chard. Serve the rest of the stew separately with it.</p>	<p>lo.</p> <p><b>CREMA DE MANZANA</b> Pela las manzanas Golden Delicious, expulsa el corazón de manzana y corta la pulpa en cuadritos pequeños.</p> <p>Raspa la pulpa de cápsula de vainilla. Derrite la mantequilla a fuego lento sin deja la tomar color y añade los cuadritos de manzana y la pulpa de vainilla. Deja hervir hasta compota en ca. 15 minutos a fuego medio. Deja enfriarse.</p> <p>Pela la manzana Granny Smith, expulsa el corazón de manzana y corta en cuadritos pequeños. Tritura la compota de manzana con los cuadritos de Granny Smith y el zumo de limón en el robot de cocina hasta una crema suave.</p> <p>Caliente 5 minutos el guiso a fuego lento.</p> <p>Divide algo guiso sobre los platos. Sirve con unos partes de manzana caramelizado, 2 patatas en abanico y una cucharada de crema de manzana y guarnecze con el acelga roja. Sirve el resto del guiso separado.</p>
--	--	--	--