

# paLa Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta

## Romige knoflookpaddenstoelen met geraspte kaas

Hoofdgerecht (2 personen)

45 minuten

- 4 bladerdeegvellen
- 1 groot ei
- 2 eetlepels sesamzaadjes
- 500 gram gemengde paddenstoelen, (kastanjechampignons, shiitake, oesterzwammen en bundelzwam of ook nameco)
- Olijfolie
- 2 tenen knoflook
- 75 ml witte wijn
- 1 eetlepel grove mosterd
- 20 ml slagroom
- 15 gram verse bladpeterselie
- 10 gram kaas

Verwarm de oven voor op 180° Celsius. Neem een vel bladerdeeg en steek er een rondje uit van 10 cm uit, herhaal dit voor de andere drie vellen.

Kwast ze alle vier in met ei, strooi er sesamzaad op en bak ze 25 tot 30 minuten op een met bloem bestoven bakplaat of tot ze goudbruin en opgeblazen zijn.

Snijd en hak de paddenstoelen in ongelijke plakjes en stukjes. Doe 1 eetlepel olijfolie in een grote koekenpan op matig-hoog vuur.

Pel en snijd de knoflook in plakjes, doe ze

## Creamy garlic mushrooms with grated cheese

Main course (2 persons)

45 minutes

- 4 puff pastry sheets
- 1 big egg
- 2 tablespoons of sesame seeds
- 500 grams of mixed mushrooms, (chestnut mushrooms, oyster mushrooms, Shiitake mushrooms and pholiota nameko or shortly nameko )
- Olive oil
- 2 cloves of garlic
- 150 ml of white wine
- 1 tablespoon of whole grain mustard
- 20 ml of whipping cream
- 15 grams of fresh flat-leaf parsley
- 10 grams of cheese

Preheat the oven at 180° Celsius. Take a sheet of puff pastry and cut out a round of 10 cm, repeat this for the other three sheets.

Smear all four of them with egg, sprinkle the sesame seeds on it and bake them 25 till 30 minutes on a with flour dusted baking tray or till they are golden brown and blown up.

Slice and chop up the mushrooms in unequal slices and pieces. Put 1 tablespoon of olive oil in a big frying pan on medium heat.

Peel and slice the garlic in slices, put them

## Setas cremosas al ajo con queso rallado

Plato principal (2 personas)

45 minutos

- 4 lonchas pasta de hojaldre
- 1 huevo grande
- 2 cucharadas de semillas de sésamo
- 500 gramos de setas mixta, (setas de castaños, seta de ostra, seta shiitake, pholiota nameko comúnmente conocido como nameko)
- Aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- 150 ml vino blanco
- 1 cucharada de mostaza gruesa
- 20 gramos de nata batida
- 15 gramos de perejil
- 10 gramos de queso

Precaliente el horno en 180 grados centigrados. Toma una loncha de pasta de hojaldre y saca una ronda del 10 cm, repite esto para las otras tres lonchas.

Unta todo los cuatro con huevo, echa semillas de sésamo en lo y cuece los para 25 hasta 30 minutos en un bandeja de horno enharinado o hasta los son hecho y hinchado.

Corta y pica las setas en lonchas y trozos distintos. Pon 1 cucharada de aceite de oliva en una sartén grande en fuego medio.

Pela y corta el ajo en lonchas, pon los con



<p>bij de paddenstoelen en blijf 30 minuten af en toe roeren tot ze zacht en goudbruin zijn.</p> <p>Giet er de wijn bij, laat inkoken en voeg de mosterd en slagroom toe.</p> <p>Pluk de peterselie blaadjes en hak fijn. Roer <math>\frac{3}{4}</math> van de peterselie door de paddenstoelen en haal de pan van het vuur.</p> <p>Rasp en roer de kaas erdoor. Voeg zwarte peper toe.</p> <p>Trek de bladerdeeggrondjes horizontaal uit elkaar. Schep het romige paddenstoelenmengsel ertussen en bestrooi met de rest van de peterselie.</p>	<p>with the mushrooms and keep stirring for 30 minutes now and then till they are soft and golden brown.</p> <p>Pour the wine with it, let it boil down and add the mustard and whipping cream.</p> <p>Pick the parsley leaves and chop finely. Stir <math>\frac{3}{4}</math> of the parsley through the mushrooms and take the pan from the heat.</p> <p>Grate and stir the cheese through it. Add black pepper.</p> <p>Pull the puff pastry horizontally from each other. Serve the creamy mushroom mixture between it and sprinkle with the rest of the parsley.</p>	<p>las setas y quedarse revolver de vez en cuando para 30 minutos hasta las son suave y tostado.</p> <p>Escancia el vino, hace reducir y añade la mostaza y la nata batida.</p> <p>Recoge las hojas de perejil y pica. Revuelve <math>\frac{3}{4}</math> del perejil por las setas y retira la sartén del fuego.</p> <p>Ralla y revuelve el queso. Añade pimienta.</p> <p>Saca los redondos de pasta de hojaldre horizontal. Saca la mezcla de setas cremosas en los y salpica con el resto de perejil.</p>	
---	---	---	--