

La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta

<p>Gnocchi met peterselie en citroenbotersaus Hoofdgerecht (4 personen)</p> <ul style="list-style-type: none">• 500 gr kruimige aardappelen• 250 g winterpeen• 1 citroen (schoongeboend)• Peterselie, 7 g , blaadjes fijngesneden• 100 g bloem, + extra om te bestuiven• 50 g geitenkaas (geraspt)• 2 eieren• 1 tl zout• 60 g boter• Pureestamper <p>Schil de aardappelen en de peen. Snijd ze in gelijke stukken en kook in water met zout in 25 minuten gaar. Giet af. Laat 10 minuten uitdampen. Stamp fijn en laat 10 minuten afkoelen. Rasp ondertussen de gele schil van de citroen. Snijd de peterselie fijn.</p> <p>Meng de bloem, 100 g kaas, het citroenrasp, de peterselie, 1 ei, 1 eidooier en het zout door de aardappelen en peen. Bestuif je handen en het werkblad met bloem. Schep het mengsel op het werkblad. Kneed in 2 minuten tot samenhangend deeg. Verdeel het deeg in vier stukken. Rol uit tot rolletjes van 1 ½ cm dik. Snijd in stukjes van 2 cm (gnocchi). Duw met de tanden van een vork aan 1 kant van de gnocchi een</p>	<p>Gnocchi with parsley and lemon-butter sauce Main course (4 persons)</p> <ul style="list-style-type: none">• 500 grams of floury potatoes• 250 grams of carrots• 1 lemon• Parsley, 7 grams, leafs finely sliced• 100 grams of flour + extra to dust• 50 grams of goat cheese (grated)• 2 eggs• 1 tsp of salt• 60 grams of butter• Puree masher <p>Peel the potatoes and the carrot. Slice them in equal parts and boil in water with salt in 25 minutes done. Drain them. Let them steam off for 10 minutes. Mash and let them cool off for 10 minutes. Grate in the meantime the yellow rind of the lemon. Slice the parsley finely.</p> <p>Mix the flour, 100 grams of cheese, the lemon zest, the parsley, 1 egg, 1 egg yolk and the salt through the potatoes and carrots. Dust your hands and the work plate with flour. Scoop the mixture on the work plate. Mould in 2 minutes till a coherent dough. Divide the dough in four pieces. Roll out till little rolls of 1 ½ cm thick. Slice in pieces of 2 cm (gnocchi). Push with the prong of a fork at one side of the gnocchi a rib</p>	<p>Gnocchi con perejil y salsa de limón y mantequilla Plato principal (4 personas)</p> <ul style="list-style-type: none">• 500 gramos de patatas• 250 gramos de zanahorias 4 cucharadas de• 1 limón• Perejil , 7 gramos, hojas cortado en trocitos• 100 gramos de harina + extra para enharinar• 50 gramos de queso de cabra (rallado)• 2 huevos• 1 cucharaditas de sal• 60 gramos de mantequilla• Chafador de patatas <p>Monda las patatas y las zanahorias. Corta las en trozos similar y hierva en agua con sal en 25 minutos. Escurre las. Deja las humear para 10 minutos. Machaca y deja refría para 10 minutos. Mientras ralla la cáscara amarilla del limón. Corta el perejil fino.</p> <p>Mezcla el harina, 100 gramos de queso, el rallado del limón, el perejil, 1 huevo, 1 yema y la sal por las patatas y zanahorias. Enharina tus manos y el tablero de trabajo con harina. Saca la mezcla al tablero de trabajo. Amasa hasta una pasta coherente en 2 minutos. Divide la pasta en cuatro trozos. Extiende hasta rollos de 1 ½ cm de grosor. Corta en trozos de 2 cm (gnocchi). Empuja un patrón de ranura con los dientes un</p>
--	---	---

<p>ribbelpatroon.</p> <p>Breng een pan water met zout aan de kook. Kook de gnocchi in vier porties in ca. 2 minuten gaar. Schep ze met een schuimspaan uit de pan en houd warm op een bord onder een deksel.</p> <p>Pers 1 helft van de citroen uit, snijd de rest in partjes. Verhit de boter in een hapjespan en voeg de gnocchi en 2 el citroensap toe en schep om. Verwarm 1 minuut. Bestrooi met de rest van de kaas en serveer de citroenpartjes erbij.</p> <p>Bereiden: ± 55 minuten</p>	<p>pattern.</p> <p>Bring a pan with water and salt to the boil. Cook the gnocchi in four portions for 2 minutes done. Scoop them with a skimmer off the pan and keep them warm on a plate under a lid.</p> <p>Squeeze 1 half of the lemon, slice the rest in parts. Heat the butter in a pan and add the gnocchi and 2 tbsp of lemon juice and stir. Warm for 1 minute. Sprinkle with the rest of the cheese and serve the lemon parts with it.</p> <p>Preparation: ± 55 minutes</p>	<p>tenedor a uno lado del gnocchi.</p> <p>Hierve una olla con agua y sal. Cocina los gnocchi en cuatro raciones en ca. 2 minutos cocido. Saca los con una espumadera de la olla y mantiene caliente debajo una tapa en un plato.</p> <p>Exprime una mitad del limón , corta el resto in partes. Caliente la mantequilla en un olla y añade los gnocchi y 2 cucharadas de zumo de limón y remueve. Caliente los para 1 minuto. Espolvorea con el reste del queso y sirve los partes de limón.</p> <p>Preparación: ± 55 minutos</p>
---	--	---