

La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta



Courgettekoekjes met mozzarella en gerookte zalm

Lunchgerecht (4 personen)
40 minuten

- 4 kleine courgettes, geraspt
- 3 el fijngesneden bladpeterselie + extra voor garnering
- 1 ei, losgeroerd
- 75 g zelfrijzend bakmeel
- 40 g geraspte Parmezaanse kaas
- 150 g ricotta
- Snufje nootmuskaat
- 6 el extra vergine olijfolie + extra voor het besprenkelen
- 8 plakjes gerookte zalm, in stukjes gescheurd
- 250 gr mozzarella, in stukjes gescheurd
- 2 tomaten, in stukken
- ½ rode ui, in dunne halve ringen
- 1 citroen, in partjes

Druk zo veel mogelijk vocht uit de geraspte courgette en doe de courgette in een kom. Meng de peterselie, het ei, meel, parmezaan, ricotta, nootmuskaat en wat zout en peper erdoor.

Verhit 3 el olie op middelhoog vuur in een grote koekenpan. Schep per courgettekoekje 2-3 el van het dikke beslag in de pan en bak de koekjes in ongeveer 2

Zucchini cookies with mozzarella and smoked salmon

Lunch dish (4 persons)
40 minutes

- 4 little zucchinis, grated
- 3 tbsp finely cut parsley + extra for garnishing
- 1 egg, stirred
- 75 grams of self-raising flour
- 40 gr of grated Parmesan cheese
- 150 grams of ricotta
- A pinch of nutmeg
- 6 tbsp of extra vergine olive oil + extra for sprinkling.
- 8 slices of smoked salmon, torn in pieces
- 250 grams of mozzarella, torn in pieces
- 2 bunch tomatoes, in pieces
- ½ red onion, in thin half rings
- 1 lemon, in parts

Squeeze as many as possible fluid out of the grated zucchini and put the zucchini in a bowl. Mix the parsley, the egg, the flour, Parmesan, ricotta, nutmeg and some salt and pepper through it.

Heat 3 tbsp of oil in a big frying pan on medium high fire. Scoop per zucchini cookie 2-3 tbsp of the thick batter in the pan and fry the cookies in about 2 minutes done and

Galletas de calabacín con mozzarella y salmón ahumado

Almuerzo (4 personas)
40 minutos

- 4 calabacines pequeños, rallado
- 3 cucharadas de perejil, cortado fino + extra para guarnición
- 1 huevo, batido
- 75 gramos de harina fermentante
- 40 gramos de queso Parmesan
- 150 gramos de ricotta
- Un pellizco de moscada
- 6 cucharadas del aceite de oliva extra vergine + extra para rociar
- 8 trozos del salmón ahumado, rasgado en trozos
- 250 gramos de mozzarella, rasgado en trozos
- 2 tomates, en trozos
- ½ cebolla roja, en anillos mitades y fino
- 1 limón, en partes

Exprime más líquido de ser posible de calabacín rallado y pon el calabacín en un cuenco. Mezcla el perejil, el huevo, harina, Parmesan, ricotta, moscada y algo sal y pimienta por lo.

Caliente 3 cucharadas del aceite en fuego medio superior en una gran sartén. Saca per galleta de calabacín 2-3 cucharadas del masa densa en el sartén y fríe las galletas

	<p>minuten per kant gaar en goudbruin.</p> <p>Laat uitlekken op keukenpapier. Houd ze warm terwijl je de rest van het beslag in de rest van de olie nog meer courgettekoekjes bakt.</p> <p>Leg de courgettekoekjes met de gerookte zalm, mozzarella, tomaat, uienringen en peterselieblaadjes op een schaal. Strooi er grof zeezout over, besprenkel met wat olie en serveer de citroenpartjes om erover uit te knijpen.</p>	<p>golden brown on each side.</p> <p>Let it drain on kitchen paper. Keep them warm while you fry more zucchini cookies with the rest of the batter and the rest of the oil.</p> <p>Put the zucchini cookies with the smoked salmon, mozzarella, tomato, onion rings and parsley leafs on a plate. Sprinkle sea salt on it, sprinkle with some oil and serve the lemon parts to squeeze them on it.</p>	<p>en aproximadamente 2 minutos hecho y tostado al lado.</p> <p>Deja escurrir en papel de cocina. Mantena los caliente mientras frías más galletas de calabacín con el resto de la masa en el resto del aceite.</p> <p>Pon las galletas del calabacín con el salmón ahumado, mozzarella, tomate, anillo de cebollas y hojita del perejil en una fuente. Esparce sal marina sobre los, rocia con algo aceite y sirve los partes del limón para exprimir.</p>
--	--	--	---