


# La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta

<p><b>Kikkererwtentpuree</b> Tapasgerecht (4 personen) 20 minuten</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 blik kikkererwten (400 g)</li><li>• 1 eetl sherryazijn</li><li>• 1 of 2 eetlepels Spaanse extra vierge olijfolie</li><li>• 1 teen knoflook</li><li>• Gedroogde oregano</li><li>• Paprikapoeder</li></ul> <p>Kook de kikkererwten een paar minuten in het vocht tot ze goed warm zijn.</p> <p>Haal de pan van het vuur en stamp de kikkererwten met een stamper tot een klontertige puree.</p> <p>Roer de sherryazijn en een of twee lepels olijfolie er door. Pel de knoflook en rasp die bij de puree.</p> <p>Roer alles goed door elkaar en laat de puree koken tot de juiste dikte. Voeg naar smaak zeezout toe, schep de puree op een serveerschaal en sprenkel er een klein beetje extra olijfolie over. Strooi er de gedroogde oregano en paprikapoeder op.</p> <p>Serveer met geroosterd brood.</p>	<p><b>Chick pea puree</b> Tapas dish (4 persons) 20 minutes</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 can of chick peas (400 grams)</li><li>• 1 tbsp of sherry vinegar</li><li>• 1 or 2 tbsp of Spanish extra vierge olive oil</li><li>• 1 glove of garlic</li><li>• Dried oregano</li><li>• Paprika</li></ul> <p>Boil the chick peas a couple of minutes in the liquid till they are well warm.</p> <p>Take the pan from the fire and smash the chick peas with a masher till a lumpy puree.</p> <p>Stir the sherry vinegar and one or two tbsp of olive oil through it. Peel the garlic and grate it with the puree.</p> <p>Stir everything well together and let the puree cook till the right thickness. Add salt to taste, scoop the puree on a serving dish and sprinkle a little bit of olive oil on it. Sprinkle the dried oregano and paprika on it.</p> <p>Serve with roasted bread.</p>	<p><b>Puré de garbanzos</b> Tapas (4 personas) 20 minutos</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 lata de garbanzos (400 gramos)</li><li>• 1 cucharada de vinagre de jerez</li><li>• 1 o 2 cucharadas de aceite oliva extra vierge español</li><li>• 1 diente de ajo</li><li>• Orégano</li><li>• Pimentón</li></ul> <p>Hierve los garbanzos unos minutos en el líquido hasta los están muy caliente.</p> <p>Pon la olla del fuego y machaca los garbanzos con un machacador hasta un puré grumoso.</p> <p>Bate el vinagre de jerez y un o dos cucharadas del aceite oliva por los. Pela el ajo y ralla con el puré.</p> <p>Mezcla todos bien y deja hervir el puré hasta la densidad justo. Añade sal a gusto, saca el puré en una fuente y rocía un poquitito aceite oliva sobre los. Rocía el orégano y pimentón en los.</p> <p>Sirve con pan tostado.</p>	
--	--	--	--

