

La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta



Komkommer met gember en sesamzaad

Voorgerecht (4 personen)
10 minuten

- 1 cm verse gember (fijngeraspt)
- 2 el rijstazijn
- 2 el sesamzaad
- 2 komkommers (schoongeboend)
- 1 rode peper, fijngesneden

Schep de gember om met de azijn en laat even staan.

Rooster het sesamzaad in een droge koekenpan op middelhoog vuur tot het begint te verkleuren. Schep het sesamzaad op een bord om te voorkomen dat het gaar wordt.

Halveer de komkommers in de lengte en haal de zaadlijsten er met een lepel uit. Schil het vruchtvlees met een dunschiller in de lengte in lange linten. Bestrooi de komkommerlinten met wat zout en peper en schep ze om met het gembermengsel.

Schik de komkommerlinten tot een mooi bergje en bestrooi ze met sesamzaad. Serveer direct.

Serveer met wat yoghurt, rode peper en brood.

Cucumber with ginger and sesame seed

First course (4 persons)
10 minutes

- 1 cm of fresh ginger (finely grated)
- 2 tbsp of rice vinegar
- 2 tbsp of sesame seed
- 2 cucumbers (scrubbed clean)
- 1 chili pepper, sliced finely

Stir the ginger with the vinegar and let it stand for a while.

Roast the sesame seed in a dry frying pan at medium high fire till it starts to color. Scoop the sesame seed on a plate to prevent it will be done.

Divide the cucumbers into halves lengthwise and remove the seeds with a spoon. Peel the flesh with a peeler lengthwise in long ribbons. Sprinkle the cucumber ribbons with some salt and pepper and stir them with the ginger mixture.

Arrange the cucumber ribbons till a nice pile and sprinkle them with sesame seed. Serve directly.

Serve with some yoghurt, chili pepper and bread.

Pepino con jengibre y semilla de sésamo

Entremeses (4 personas)
10 minutos

- 1 cm de jengibre fresco (rallado fino)
- 2 cucharadas de vinagre de arroz
- 2 cucharadas de semilla de sésamo
- 2 pepinos (estregar limpio)
- 1 guindilla, cortado en trocitos

Remueve el jengibre con el vinagre y deja un momento.

Tosta la semilla de sésamo en una sartén seco en fuego medio superior hasta comienza desteñirse, Saca la semilla de sésamo en un plato para prevenir que ha hecho.

Divide los pepinos longitudinalmente en dos y saca las semillas con un cuchara. Pela la pulpa con un pelapatatas longitudinalmente en cintas largas. Salpica las lintas de pepinos con algo sal y pimienta y remueve los con la mezcla de jengibre.

Arregla las lintas de pepinos hasta una pila bonita y salpica los con la semilla de sésamo. Sirve inmediatamente.

Sirve con algo yoghur, guindilla y pan.

--	--	--	--