

# La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta

## **Gemengde sla en peersalade met gebakken ricotta en walnoten**

Licht hoofd- of lunchgerecht (3 personen)  
vegetarisch

- 250 g ricotta
- 1 teen knoflook, fijngesneden
- 2 el geraspte harde geitenkaas en Manchego kaas + geschaafde Manchego voor erover
- 2 el fijngesneden bladpeterselie
- 2 el bloem, gezeefd
- Snufje nootmuskaat
- 1 ei, losgeroerd
- 2 el extra vergine olijfolie + extra voor het besprenkelen
- 1 el citroensap
- 1 el honing
- 1 zak gemengde sla
- 1 peer, klokhuis verwijderd, in dunne partjes
- 1 kleine rode ui, in dunne halve ringen
- 2 el walnoten, geroosterd
- 3 ramequins of andere ovenschaaltjes van 250 ml inhoud, ingevet

Verwarm de oven voor op 200° C.

Meng de ricotta met de knoflook, geitenkaas en manchego, peterselie, bloem, nootmuskaat, ei en zout en peper in een kom met een lepel.

Verdeel het mengsel over de ramequins.  
Spreukel er wat olijfolie over en bak de kaasjes

## **Mixed lettuce and pear salad with baked ricotta and walnuts**

Light main- or lunch dish (3 persons)  
vegetarian

- 250 g ricotta
- 1 clove of garlic, finely cut
- 2 tbsp of grated goat cheese and Manchego cheese + sliced Manchego for over the salad
- 2 tbsp grated parsley
- 2 tbsp of flour, sifted
- A pinch of nutmeg
- 1 egg, stirred
- 2 tbsp of extra vergine olive oil + extra for sprinkling
- 1 tbsp of fresh lemon juice
- 1 tbsp of honey
- 1 bag of mixed lettuce
- 1 pear, core removed, in finely sliced pieces
- 1 little red onion, sliced in thin half rings
- 2 tbsp of walnuts, roasted
- 3 ramequins or other ovenscales, greased

Preheat the oven at 200° c.

Mix the ricotta with the garlic, goat cheese and Manchego cheese, parsley, flour, nutmeg, egg and salt and pepper in a bowl with a spoon.

Divide the mixture over the ramequins.  
Sprinkle some olive oil on it and bake the little

## **Ensalada de lechuga mixta y pera con ricotta asado y nueces**

Plato principal - o plato de almorzar (3 personas)  
vegetariano

- 250 g ricotta
- 1 diente de ajo, cortado en trocitos
- 2 cucharadas de queso de cabra duro y Manchego cortado en láminas sobre la ensalada
- 2 cucharadas de perejil, cortado en trocitos
- 2 cucharadas de harina, tamizado
- Un pellizco de moscada
- 1 huevo, revuelto
- 2 cucharadas del aceite de oliva extra vergine + extra para el rociar
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharada de miel
- 1 saco de lechuga mixta
- 1 pera, corazón expulsado, cortado en parte fino
- 1 pequeño cebolla roja, cortado en medio anillos finos
- 2 cucharadas de nueces, emparrillado
- 3 ramequins u otras fuentes al horno, untado

Precalienta el horno a 200° C.

Mezcla la ricotta con el ajo, queso de cabra y Manchego, perejil, harina, moscada, huevo y sal y pimienta en una tazón con una cuchara.

Divide la mixtura sobre los ramequins.  
Rocia un poco del aceite de oliva a la mixtura y

<p>in 20-25 minuten goudbruin in de oven.</p> <p>Klop intussen in een kom olijfolie, citroensap, honing en zout en peper tot een dressing. Schep de gemengde sla, peer, ui en walnoten door de dressing.</p> <p>Leg de ricottakaasjes op de salade en strooi er geschaafde Manchego over.</p> <p>Bereiden: ± 25 minuten – Oven: ± 25 minuten</p>	<p>cheeses in the oven for 20- 25 minutes golden brown.</p> <p>In the meantime whip the olive oil, fresh lemon juice, honey and salt and pepper up as a dressing in a bowl. Serve the mixed lettuce, onion and walnuts through the dressing.</p> <p>Put the ricotta cheeses on the salad and sprinkle the sliced Manchego over it.</p> <p>Preparation: ± 25 minutes – Oven: ±25 minutes</p>	<p>cuece los quesos pequeños para 20 – 25 minutos dorado en el horno.</p> <p>Entretanto bate el aceite de oliva, jugo de limón, miel y sal y pimienta hasta un aliño en una tazón. Saca la lechuga mixta, pera y nueces por el aliño.</p> <p>Pone los quesos de ricotta a la ensalada y rocia el Manchego cortado en láminas sobre la ensalada.</p> <p>Preparación: ± 25 minutos – El horno: ± 25 minutos</p>
--	---	---