

La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta

<p>Zoete aardappel met dip Bijgerecht (4 personen)</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 kg zoete aardappel• 4 el olijfolie• 2 tenen knoflook, geperst• 2 tl paprikapoeder• 250 g Griekse yoghurt• 7 g koriander, fijngesneden <p>Verwarm de oven op 200° C. Schil de aardappelen en snijd in parten. Meng met de olijfolie, 1 geperste teen knoflook en 1 tl paprikapoeder.</p> <p>Schep op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrooi met zout en bak ca. 45 minuten in de oven. Schep halverwege om.</p> <p>Meng de yoghurt met de koriander, de knoflook, de paprikapoeder, peper en zout. Serveer bij de aardappel.</p>	<p>Sweet potato with dip Side dish (4 persons)</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 kilo of sweet potato• 4 tbsp of olive oil• 2 cloves of garlic, squeezed• 2 tsp of paprika• 250 grams of Greek yoghurt• 7 grams of coriander, finely sliced <p>Heat the oven at 200° C. Peel the potatoes and cut in pieces. Mix with the olive oil, 1 squeezed clove of garlic and 1 tsp of paprika.</p> <p>Scoop it on a baking plate covered with baking paper. Sprinkle with salt and bake for ca. 45 minutes in the oven. Stir halfway.</p> <p>Mix the yoghurt with the coriander, the garlic, the paprika, pepper and salt. Serve with the potato.</p>	<p>Batata con remoja Entremés (4 personas)</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 kilo de batata• 4 cucharadas de aceite oliva• 2 dientes de ajo, exprimido• 2 cucharaditas de pimentón• 250 gramos de yogur griego• 7 gramos de cilantro, cortado en trocitos <p>Caliente el horno en 200°C. Monda las batatas y corta en partes. Mezcla con el aceite de oliva, 1 diente de ajo, exprimido y 1 cucharadita de pimentón.</p> <p>Saca las en un bandeja de horno cubierto con papel impermeable. Espolvorea con sal y cuece ca. 45 minutos en el horno. Remueve a mitad de las.</p> <p>Mezcla el yogur con el cilantro, el ajo, el pimentón, pimienta y sal. Sirve con la batata.</p>	
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--