

La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta



Gemarineerde mozzarella
tussendoortje (4 – 6 personen)
40 minuten

- 2 bollen buffelmozzarella
- 1 citroen, gehalveerd
- Extra vierge olijfolie
- 2 tl venkelzaad, gekneusd
- Chilivlokken
- Geroosterd brood
- Veldsla

Halveer de bollen mozzarella. Doe ze in een kom en knijp de citroen erboven uit.

Voeg een scheut olijfolie, het venkelzaad en chilipeper naar smaak toe. Schep om en marineer 30 minuten op kamertemperatuur.

Serveer met geroosterd brood en veldsla.

Marinated mozzarella
Snack (4 – 6 persons)
40 minutes

- 2 balls of buffalo mozzarella
- 1 lemon, divided into halves
- Extra vergin olive oil
- 2 tsp of fennel seed, crushed
- Chili flakes
- Roasted bread
- Lamb's lettuce

Divide the buffalo mozzarella into halves. Put them in a bowl and squeeze the lemon on top of it.

Add a dash of olive oil, the fennel seed and chili flakes to taste. Stir and marinate it on room temperature for 30 minutes.

Serve with roasted bread and lamb's lettuce.

Mozzarella marinado
Tentempié (4 – 6 personas)
40 minutos

- 2 bolas de mozzarella búfala
- 1 limón, dividido en dos
- Extra vergin aceite de oliva
- 2 cucharaditas de semillas de hinojo
- Copos de chile
- Pan tostado
- Hierba de canónigos

Divide las bolas de mozzarella búfala en dos. Hace las en un bolsa y exprime el limón.

Añade un chorrito de aceite de oliva, las semillas de hinojo y copos de chile a gusto. Remueve y marina los 30 minutos en temperatura ambiente.

Sirve con pan tostado y hierba de canónigos.