

La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta



Vietnamese komkommer, garnalen en noedels

Hoofdgerecht (4 personen)
25 minuten

- 150 g noedels
- 1 komkommer
- 300 g winterpeen
- 2 rode uien, in halve ringen
- 7 el rijstazijn
- 1 el palmsuiker
- 1 rode peper
- 1 limoen, schoongeboend
- 4 el vissaus
- 2 el gembersiroop
- 300 g grote garnalen, ontdooid
- 10 g muntblaadjes in reepjes gesneden
- Olie

Bereid de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Halveer de komkommer, verwijder met een theelepel de zaadlijsten en snijd in boogjes van 1 cm.

Schil de winterpeen en rasp grof. Meng de komkommer, peen, ui, 3 el rijstazijn, een ½ el palmsuiker en zout in een kom.

Snijd de rode peper in ringetjes Rasp de groene schil van de limoen en pers de vrucht uit. Meng het rasp en sap met de

Vietnamese cucumber, prawns and noodles

Main dish (4 persons)
25 minutes

- 150 grams of noodles
- 1 cucumber
- 300 grams of carrot
- 2 red onions, in half rings
- 7 tbsp of rice vinegar
- 1 tbsp of palm sugar
- 1 red chili
- 1 lime, scrubbed clean
- 4 tbsp fish sauce
- 2 tbsp of ginger syrup
- 300 grams of big prawns, defrosted
- 10 grams of mint leafs sliced into slivers
- Oil

Prepare the noodles according to the instructions on the packing. Divide the cucumber into halves, remove the seeds with a teaspoon and slice in bows of 1 cm.

Peel the carrot and shred roughly. Mix the cucumber, carrot, onion, 3 tbsp of rice vinegar, a ½ tsp of palm sugar and salt in a bowl.

Slice the red chili in rings. Shred the green peel of the lime and squeeze the fruit. Mix the shred and juice with the red chili, fish

Pepino de vietnamita, gambas y tallarines

Plato Principal (4 personas)
25 minutos

- 150 gramos de tallarines
- 1 pepino
- 300 gramos de zanahoria
- 2 cebollas rojas, en anillos medios
- 7 cucharadas de vinagre del arroz
- 1 cucharada de azúcar de palma
- 1 guindilla
- 1 lima, estregado limpio
- 4 cucharadas del garum
- 2 cucharadas jarabe de jengibre
- 300 gramos de gambas, descongelado
- 10 gramos de hojitas de menta cortado en tiras
- Aceite

Prepara los tallarines conforme a las instrucciones en embalaje. Parte el pepino por la mitad, expulsa las semillas con una cucharilla de té y corta de arcos de 1 cm.

Pela la zanahoria y ralla rudo. Mezcla e pepino, zanahoria, cebolla, 3 cucharadas de vinagre de arroz, ½ cucharadita de azúcar de palma y sal en un cuenco.

Corta la guindilla en anillos. Ralla el piel verde de limá y exprime la fruta. Mezcla el rallar y zumo con la guindilla, garum, jarabe

	<p>rode peper, vissaus, gembersiroop en de rest van de rijstazijn en suiker in een kommetje.</p> <p>Doe wat olie in een pan en bak de garnalen en laat ze uitlekken op keukenpapier.</p> <p>Doe de noedels, groenten, garnalen en munt in een schaal. Besprenkel met de dressing.</p>	<p>sauce, ginger syrup and the rest of the rice vinegar and sugar in a small bowl.</p> <p>Put some oil in a pan and fry the prawns and let them drain on kitchen paper.</p> <p>Put the noodles, vegetables, prawns and mint on a plate. Sprinkle with the dressing.</p>	<p>de jengibre y el resto de vinagre del arroz y azúcar en un tazón.</p> <p>Hace algo aceite en una olla y fríe las gambas y deja escurrir las en papel de cocina.</p> <p>Hace los tallarines, verduras, gambas y menta en un fuente. Rocía con el alino.</p>
--	---	---	---