

# La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta

<b>Walnotenpesto bij de kaasplank</b>	<b>Walnut pesto at the cheese board</b>	<b>Pesto de nuez para plato de queso</b>
<p>Bijgerecht (4 – 6 personen) 10 minuten</p>	<p>Side dish (4 – 6 persons) 10 minutes</p>	<p>Entremés (4 – 6 personas) 10 minutos</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• ½ bosje peterselie</li><li>• 1 tl verse tijmblaadjes</li><li>• 1 el kappertjes, afgespoeld</li><li>• 3 zongedroogde tomaatjes op olie, fijngesneden</li><li>• 1 teentje knoflook</li><li>• 1 tl geraspte sinaasappelschil</li><li>• 100 ml olijfolie</li><li>• 50 g walnoten</li><li>• 40 g verse geraspte Parmezaanse kaas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• ½ bundle of parsley</li><li>• 1 tsp of fresh thyme leaves</li><li>• 1 tbsp capers, rinsed off</li><li>• 3 sun dried tomatoes on oil, sliced thinly</li><li>• 1 glove of garlic</li><li>• 1 tsp of grated orange peel</li><li>• 100 ml of olive oil</li><li>• 50 grams of walnuts</li><li>• 40 grams of fresh grated Parmesan cheese</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• ½ manojo de perejil</li><li>• 1 cucharadita de hojitas del tomillo</li><li>• 1 cucharada de las alcaparras, enjuagado</li><li>• 3 tomates secado por el sol en aceite, cortado en trocitos</li><li>• 1 diente de ajo</li><li>• 1 cucharadita de la cáscara de la naranja rallado</li><li>• 100 ml aceite de oliva</li><li>• 50 gramos de nueces</li><li>• 40 gramos de queso parmesano rallado fresco</li></ul>
<p>Maal de peterselie, tijm, kappertjes, tomaatjes, knoflook en sinaasappelschil fijn in een keukenmachine.</p>	<p>Grind the parsley, thyme, capers, tomatoes, garlic and orange peel fine in a food processor.</p>	<p>Muele el perejil, tomillo, alcaparras, tomates, ajo y cáscara de la naranja fino en una procesadora de alimentos.</p>
<p>Giet de olijfolie erbij terwijl de machine draait en voeg de walnoten toe. Maal heel kort tot de noten grof gemalen zijn.</p>	<p>Pour the olive oil while the machine turns and add the walnuts to it. Grind very shortly till the nuts are roughly grinded.</p>	<p>Echa el aceite de oliva mientras la procesadora roda y añade los nueces. Echa muy breve hasta los nueces han molido grueso.</p>
<p>Schep de pesto in een schaal en roer de Parmezaanse kaas erdoor. Breng de pesto op smaak met zout en versgemalen peper.</p>	<p>Scoop the pesto in a bowl and stir the Parmesan cheese through it. Season the pesto with salt and freshly grinded pepper.</p>	<p>Saca el pesto en un fuente y revuelve el queso parmesano por lo. Condimenta el pesto con sal y pimienta molido fresco.</p>
<p>Serveer de pesto in een pot met diverse kaassoorten, van mild tot sterk, op een grote plank. Serveer met geroosterd brood en druiven.</p>	<p>Serve the pesto in a jar with various types of cheeses, from mild till strong flavor, on a big plank. Serve with roasted bread and grapes.</p>	<p>Sirve el pesto en un tarro con diferente tipos de queso, del suave a fuerte, en un gran plato. Sirve con pan tostado y uvas.</p>

