

La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta

<p>Avocadosaus met pepertjes - guacamole Bijgerecht (4 personen)</p> <ul style="list-style-type: none">• 150 g tomaten• 1 kleine ui• 2 rode pepers• 2 rijpe avocado's• 1 limoen• 1 teentje knoflook, fijngesneden• ½ bosje koriander of peterselie• Versgemalen peper• Zout <p>Dompel de ingekruiste tomaten enkele tellen in kokend water, laat ze onder de koude kraan schrikken, ontvel ze en snijd het vruchtvlees zonder de steelaanzetten en de zaadjes in blokjes.</p> <p>Halveer een van de pepers overlans, verwijder de zaadjes, spoel de helften af onder de koude kraan en snipper ze zo fijn mogelijk.</p> <p>Halveer de avocado's, wip de pit eruit en schep het vruchtvlees met een lepel uit de schillen. Snijd het vruchtvlees van de avocado's grof. Pers de limoen uit. Pureer de stukken avocado met het limoensap in de foodprocessor.</p> <p>Schep de avocadopuree, de blokjes tomaat, de ui, de knoflook en de stukjes peper door elkaar.</p>	<p>Avocado sauce with red pepper – guacamole Side dish (4 persons)</p> <ul style="list-style-type: none">• 150 grams of tomatoes• 1 little onion• 2 chili peppers• 2 ripe avocados• 1 lime• 1 glove of garlic, sliced finely• ½ bunch of coriander or parsley• Freshly grinded pepper• Salt <p>Plunge the crossed tomatoes for several seconds in boiling water, let them plunge in cold water, remove the skin and cut the flesh of the tomato without the stalks and the seeds in cubes.</p> <p>Divide one of the chili peppers lengthwise, remove the seeds, wash of both halves under cold water and cut up as fine as possible.</p> <p>Divide the avocados, take the stone with a spoon out of the skins. Cut the flesh of the avocados roughly. Squeeze the lime. Mash the pieces of avocado with the limejuice in the food processor.</p> <p>Mix the avocado puree, the tomato cubes, the onion, the garlic and the pieces of chili pepper.</p>	<p>Salsa del aguacate con guindilla - guacamole Entremés (4 personas)</p> <ul style="list-style-type: none">• 150 gramos de tomates• 1 cebolla pequeña• 2 guindillas• 2 aguacates maduros• 1 limón• 1 diente de ajo• ½ manojo del culantro o perejil• pimienta molido fresco• Sal <p>Escalda los tomates hecho cruces para unos segundos, sumerge los en agua fría, pela los y corta la pulpa de tomates sin rabillo y la semilla en cuadritos.</p> <p>Parte uno de guindillas longitudinalmente por la mitad, expulsa las semillas, enjuaga las mitades debajo el agua fría y corta en trocitos que es posible.</p> <p>Parte los guindillas por la mitad, expulsa el hueso con un cucharada de las cáscaras. Corta la pulpa de los aguacates grueso. Exprime el limón. Tritura los trozos del aguacate con el zumo de limón en el picadora multiusos.</p> <p>Mezcla el puré de aguacate, los tomates cuadritos, el cebolla, el ajo y los trozos de</p>
---	---	--

<p>Hak het blad van koriander of peterselie fijn en schep dit door de avocadosaus. Breng op smaak met peper en zout en garneer voor het serveren met de rest van de in ringetjes gesneden peper.</p> <p>Bereiden: ± 30 minuten</p>	<p>Chop the leaf of the coriander or parsley fine and mix it through the avocado sauce. Season with salt and pepper and garnish before serving with the rest of the in rings sliced chili pepper.</p> <p>Preparation: ± 30 minutes</p>	<p>guindilla. Pica la hoja del culantro o perejil y saca la por la salsa del aguacate. Condimenta sal y pimienta y guarnece ante servir con el reste de guindillas picado en anillo.</p> <p>Preparación: ± 30 minutos</p>
--	--	---