




La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta

<p>Indonesische eiercurry met rijst en komkommersalade Hoofdgerecht (2 personen)</p>  <ul style="list-style-type: none"> • 4 eieren • 4 tl kurkuma • 1 ui, in dunne ringen • 2 sjalotjes, grof gesnipperd • 2 tenen knoflook, gepeld • 2 cm gember, geschild • 2 el olie, plus extra voor het bakken • 2 el pindakaas met stukjes noot • 200 ml groentebouillon • Handvol korianderblaadjes <p>Komkommersalade</p> <ul style="list-style-type: none"> • ½ komkommer, geschild, zaadlijst verwijderd (vruchtvlees in plakjes) • 1 el rijstazijn • 1 tl fijne suiker <p>Kook de eieren hard. Meng alle ingrediënten voor de salade.</p> <p>Bak de uienringen goudbruin in een beetje olie. Pureer de sjalottnippers, knoflook, gember in een blender met de olie.</p> <p>Verhit deze pasta al roerend in een wok. Voeg de rest van de kurkuma, de pindakaas en de bouillon toe. Laat 5 minuten zacht koken. Roer de koriander erdoor en schep de saus over de eieren. Serveer met rijst en de salade.</p>	<p>Indonesian egg curry with rice and cucumber salad Main dish (2 persons)</p>  <ul style="list-style-type: none"> • 4 eggs • 4 tsp of curcuma • 1 onion, in thin rings • 2 shallots, roughly shred • 2 cloves of garlic, peeled • 2 cm of ginger, peeled • 2 tbsp oil, plus extra for frying • 2 tbsp of peanut butter with small pieces of nuts • 200 ml of vegetable stock • A handful of coriander leafs <p>Cucumber salad</p> <ul style="list-style-type: none"> • ½ cucumber, peeled, seeds removed (flesh in slices) • 1 tbsp rice vinegar • 1 tsp of fine sugar <p>Cook the eggs. Mix all ingredients for the salad.</p> <p>Fry the onion rings golden brown in a bit of oil. Puree the shallot shreds, garlic, ginger with the oil in a blender.</p> <p>Heat this paste all stirring in a wok. Add the rest of the curcuma, the peanut butter and the stock. Let it cook smoothly for 5 minutes. Stir the coriander through it and scoop the sauce on the eggs. Serve with rice and the salad.</p>	<p>Curry de huevos indonesio con arroz y ensalada pepino Plato Principal (2 personas)</p>  <ul style="list-style-type: none"> • 4 huevos • 4 cucharaditas de cúrcuma • 1 cebolla, en anillos finos • 2 chalote, recortado grueso. • 2 dientes de ajo, pelado • 2 cm de jengibre • 2 cucharadas de aceite, plus extra para cocer • 2 cucharadas de manteca de cacahuete con trozos de nueces. • 200 ml del caldo de verduras • Un puñado de hojitas de cilantro <p>Ensalada pepino</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1/2 de pepino, pelado, semillas expulsado (pulpa en lonchas) • 1 cucharada vinagre del arroz • 1 cucharaditas de azúcar <p>Hierve los huevos duro. Mezcla todos ingredientes para la ensalada.</p> <p>Cuece los anillos de cebolla en un poco de aceite tostado. Tritura las recortaduras del chalote, ajo, jengibre con aceite en un licuadora.</p> <p>Caliente esta pasta ya revuelto en un sartén. Añade el resto de cúrcuma , manteca de cacahuete y el caldo de verduras. Deja hervir suave para 5 minutos. Revuelve el cilantro y saca la salsa sobre los huevos. Sirve con arroz y la ensalada.</p>
---	---	--