

La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta



Auberginerolletjes met walnotenpasta

Tussendoortje (10 stuks)

- 1 aubergine
- 4 el olijfolie
- 2 tenen knoflook, geperst
- Witte wijnazijn
- 100 g walnoten
- 3 el platte peterselie, grof gehakt



Snijd de aubergine in de lengte in 5 plakken, bestrijk ze met olie en bak ze in een hete grillpan aan beide kanten bruin en gaar. Leg ze op een plank en sprenkel er wat zout en witte wijnazijn over.

Smoor de knoflook zachtjes in een steelpan met 2 eetlepels olijfolie.

Hak in de keukenmachine de walnoten fijn en meng ze met de knoflook, de peterselie, 1-2 eetlepels olijfolie en wat zout en peper tot een rulle pasta.

Bestrijk de plakken aubergine met de walnootpasta. Rol ze op en halveer ze. Steek in elke rolletje een cocktailprikker en serveer ze op een schaal.

Eggplant with walnut paste

Snack (10 pieces)

- 1 eggplant
- 4 tbsp of olive oil
- 2 cloves of garlic, squeezed
- White wine vinegar
- 100 grams of walnuts
- 3 tbsp of parsley, roughly chopped



Slice the eggplant lengthwise in 5 slices, spread them with the oil and fry them on both sides brown and done in a hot grill pan. Put them on a board and sprinkle some salt and white wine vinegar on it.

Braise softly the garlic with two tablespoons of olive oil in a saucepan.

Chop the walnuts fine in the food processor and mix them with the garlic, the parsley, 1-2 tablespoon of olive oil and some salt and pepper till a loose paste.

Spread the egg plant slices with the walnut paste. Roll them up and divide them into halves. Put a cocktail stick in every roll and serve them on a dish.

Berenjena con pasta de nuez

Tentempié (10 unidades)

- 1 berenjena
- 4 cucharadas de aceite oliva
- 2 dientes de ajo, exprimido
- Vinagre de vino blanco
- 100 gramos de nuez
- 3 cucharadas de perejil, picado grueso



Corta el berenjena longitudinalmente en 5 rodajas, unta las con el aceite y fríe ambos lados dorado y hecho en un cacerola de la parrilla. Pone las en una tabla y rocía algún sal y vinagre de vino blanco.

Estofa suave el ajo con 2 cucharadas de aceite oliva en un cazo.

Pica las nueces en un procesadora de alimentos y mezcla las con el ajo, perejil, 1-2 cucharadas de aceite de oliva y algún sal y pimienta a un pasta suelta.

Unta las rodajas de berenjena con el pasta de nuez. Enrolla las y parte las por la mitad. Clava un palillo de cóctel en cada rollo y sirve las en una fuente.