

La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta



Komkommersalade met ui



Salade (4 personen)

- 3 el rijst azijn
- 1 el palmsuiker
- 2 el olijfolie
- 1 el hazelnootolie
- 1 rode ui
- 4 cm verse gember
- 1 teen knoflook
- 1,5 komkommer
- 2 el platte peterselie, fijngesneden

Meng voor de dressing de azijn, suiker, olijf- en hazelnootolie in een kommetje. Halveer de ui en snijd de helften in dunne halve ringen. Voeg toe aan de dressing en laat 30 minuten afgedekt marineren.

Schil de gember en rasp de gember en de knoflook fijn en voeg toe aan de dressing.

Schil de komkommer en snijd hele dunne plakjes. Voeg de dressing toe en laat in de koelkast in 15 minuten op smaak komen.

Schep de peterselie door de komkommersalade en serveer direct.

Cucumbersalad with onion



Salad (4 persons)

- 3 tbsp rice vinegar
- 1 tbsp palm sugar
- 2 tbsp of olive oil
- 1 tbsp hazelnut oil
- 1 red onion
- 4 cm of fresh ginger
- 1 clove of garlic
- 1,5 cucumber
- 2 tbsp of parsley, finely sliced

Mix for the dressing the vinegar, sugar, olive and hazelnut oil in a little bowl. Divide the onion into halves and cut the halves in thin half rings. Add to the dressing, cover and let it marinate for 30 minutes.

Peel the ginger and grate the ginger and the garlic fine and add to the dressing.

Peel the cucumber and cut very thin slices. Add the dressing and leave it in the refrigerator for 15 minutes to come to taste.

Scoop the parsley through the cucumber salad and serve directly.

Ensalada de pepino con cebolla



Ensalada (4 personas)

- 3 cucharadas del vinagre del arroz
- 1 cucharada del azúcar de palma
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de aceite del avellano
- 1 cebolla roja
- 4 cm de jengibre fresco
- 1 diente de ajo
- 1,5 de pepino
- 2 cucharadas de perejil, picado fino

Mezcla para el aliño el vinagre, azúcar, aceite de oliva y aceite del avellano en un tazón pequeño. Divide la cebolla en dos y corta las mitades en mitad anillos fino. Añade la al aliño, y deja marinar cubierto por 30 minutos.

Pela el jengibre y ralla el jengibre y el ajo fino y añade al aliño.

Pela el pepino y corta rodajas muy fino. Añade el aliño y deja venir en gusto en el frigorífico por 15 minutos.

Saca el perejil por la ensalada de pepino y sirve enseguida.