

# La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta



## Karamel van dadels

Saus

5 minuten

- 150 gram Medjool dadels
- 2 tl limoensap
- Zout naar smaak
- 1 tl vanille extract of ½ vanillestokje
- Het water waarin je de dadels hebt geweekt

Week de dadels voor minimaal 4 uur in koud water.

Haal de dadels na minimaal 4 uur weken uit het water en bewaar het water waarin je de dadels hebt geweekt, dit heb je nodig om het mengsel te verdunnen.

Haal eventueel de pit uit de dadel en verwijder het velletje. Voeg de dadels samen met de andere ingrediënten (behalve het weekwater) in een foodprocessor en laat deze draaien tot het een glad mengsel is.

Voeg vervolgens, per eetlepel, het weekwater toe tot het de gewenste dikte heeft.

Bewaar in een gesteriliseerd glazen pot in de koelkast (minimaal 1 week).

## Caramel of dates

Sauce

5 minutes

- 150 grams of Medjool dates
- 2 tsp of lime juice
- Salt to taste
- 1 tsp of vanilla extra or half a vanilla stick
- The water in which you have soaked the dates

Soak the dates for at least 4 hours in cold water.

Take the dates after minimal 4 hours of soaking out of the water and save the water in which you have soaked the dates, this you need for thinning the mixture.

Take the seed out of the date and remove the skin. Add the dates together with the other ingredients (except the soak water) in a food processor and leave this running till it is a smooth mixture.

Add then, a tablespoon a time, the soak water till it has the desired thickness.

Preserve in a sterilized jar in the fridge for minimal 1 week.

## Caramelo de dátiles

Salsa

5 minutos

- 150 gramos de dátiles Medjool
- 2 cucharaditas del zumo de lima
- Sal a gusto
- 1 cucharadita del extracto de vainilla o media cápsula de vainilla
- El agua en que has ponido los dátiles a remojo

Pon los dátiles a remojo para mínimo 4 horas en agua frío.

Saca los dátiles después de 4 horas de poner a remojo mínimo y conserva el agua en que has ponido los dátiles a remojo, éste necitas para diluir el mezcla.

Saca la pipa de dátiles y expulsa la piel. Añade los dátiles juntos los otros ingredientes ( excepto el agua de remojo) en un procesador de alimentos y deja éste rodar hasta lo es una mezcla suave.

Añade luego, a la cuchara , el agua de remojo hasta lo tiene la densidad deseable.

Conserva en un tarro esterilizado en el frigorifico (mínimo 1 semana).