

La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta

Pompoentaart	Pumpkin pie	Tarta de calabaza salada
Hoofdgerecht (4 personen) 55 minuten	Main course (4 persons) 55 minutes	Plato principal (4 personas) 55 minutos
<ul style="list-style-type: none">• 3 eetlepels olijfolie• 1 ui, gesnipperd• 2 tenen knoflook, fijnggehakt• 500 gram pompoen met schil, in blokjes• 2 theelepels paprikapoeder• 1 theelepel kaneel• 1 theelepel gemalen komijn• 1 theelepel gedroogde oregano• 4 eieren• 150 ml Griekse yoghurt• 6 plakjes diepvriesdeeg voor hartige taart, ontdooid• Taartvorm, 26 cm, ingevet	<ul style="list-style-type: none">• 3 tbsp of olive oil• 1 onion, cut up fine• 2 gloves of garlic, chopped up finely• 500 gram of pumpkin with rind, in cubes• 2 tsp of paprika• 1 tsp of cinnamon• 1 tsp of grinded cumin• 1 tsp of dried oregano• 4 eggs• 150 ml of Greek yoghurt• 6 slices of deepfreeze dough for well-seasoned, defrosted• Cake tin, 26 cm, greased	<ul style="list-style-type: none">• 3 cucharadas del aceite de oliva• 1 cebolla, recortado• 2 dientes de ajo, picado• 500 gramos de calabaza con cáscara, en cuadritos• 2 cucharaditas del pimentón• 1 cucharadita del canela• 1 cucharadita del comino molido• 1 cucharadita del orégano secado• 4 huevos• 150 ml yogur griego• 6 rodajas de masas congeladas para tarta salado, descongeladose• Molde para tartas, 26 cm, untado
Verwarm de oven voor op 200° C. Verwarm de olijfolie in een hapjespan en fruit de ui en knoflook zachtjes glazig.	Preheat the oven at 200° degrees. Heat the olive oil in a frying pan and fry the onion and garlic softly sauté.	Precaliente el horno en 200° C. Precaliente el aceite de oliva en un sartén y sofríe el cebolla y ajo suave cristalino.
Schep de blokjes pompoen al omscheppend in 5 minuten beetbaar.	Scoop the pumpkin cubes, as stirring, in 5 minutes cooked firm to the bite.	Saca los cuadritos del calabaza removido en 5 minutos al dente.
Klop de eieren los met de yoghurt en wat zout en peper.	Beat the eggs with the yoghurt and some salt and pepper.	Bate los huevos con el yogur y algo sal y pimienta.
Leg de plakjes deeg op elkaar op een met bloem bestoven werkvlak en rol ze uit tot een ronde deeglap van 30 cm.	Put the slices of dough on each other on a with flour powdered workspace and roll it out till a round disc of dough of 30 cm.	Pon las rodajas de la masa una cosa encima de la otra en un espacio de trabajo y entienda las hasta un rondo lámina de masa del 30 cm.
Bekleed de taartvorm met het deeg en verdeel het eimengsel over de bodem.	Cover the cake tin with the dough and divide the egg mixture over the bottom.	Cubre el molde para tartes con la masa y divide el mezcla de los huevos sobre el



<p>Schep het pompoenmengsel erin.</p> <p>Schuif de vorm een richel onder het midden in de oven en bak de taart in 25-30 minuten goudbruin en gaar. Lekker met een groene salade.</p>	<p>Scoop the pumpkin mixture in it.</p> <p>Shove the tin one ridge under the middle in the oven and bake the pie in 25-30 minutes golden brown and done. Nice with a green salad.</p>	<p>fondo. Saca el mezcla de calabaza en lo.</p> <p>Mete el molde un reborde debajo de el medio en el horno y cuece la tarta en 20-25 minutos dorado y hecho. Bueno con una ensalada verde.</p>	
--	---	--	--