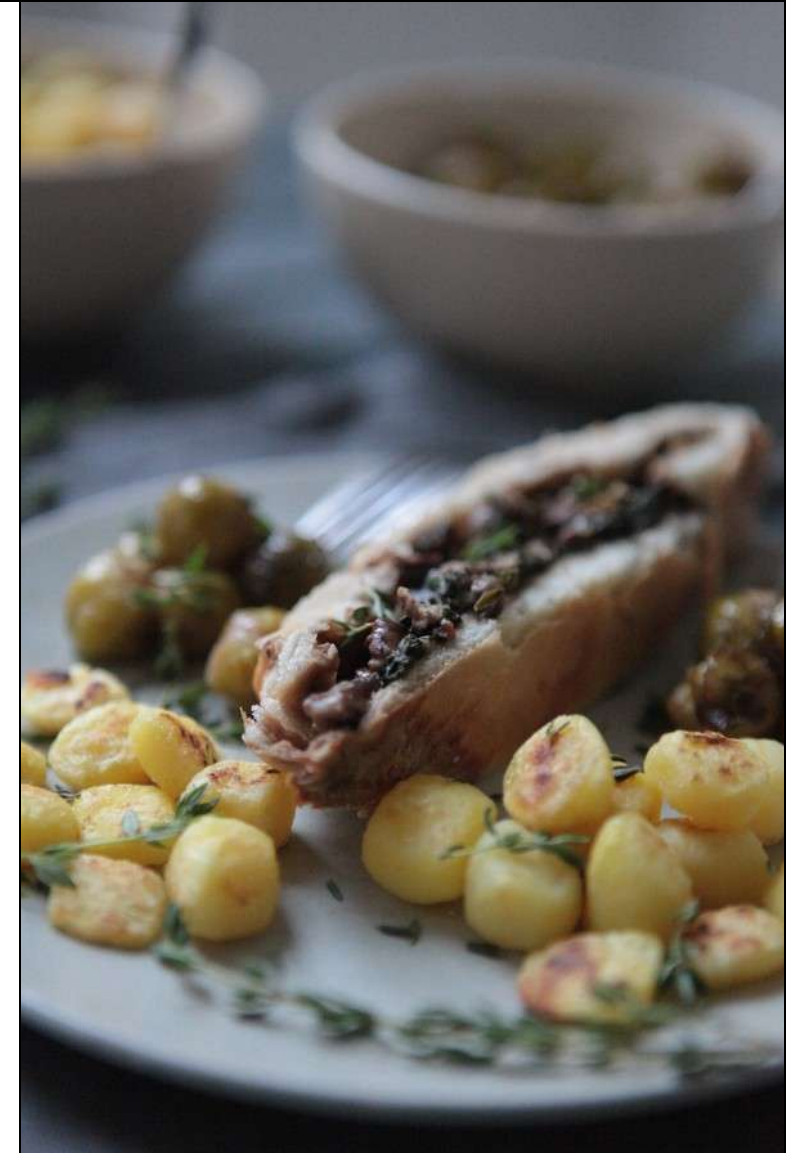


# La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta

<p><b>Wellington met paddenstoelen, walnoten en blauwe kaas</b> Hoofdgerecht (4 personen) 60 minuten</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 500 gram gemengde paddenstoelen (kastanjechampignons, oesterzwammen, shiitakes)</li><li>• 50 gram boter</li><li>• 6 sjalotjes of 1 rode ui, gesnipperd</li><li>• 2 teentjes knoflook, fijngehakt</li><li>• 100 gram walnoten, grof gehakt</li><li>• 1 eetlepel tijmblaadjes of 1 theelepel gedroogd</li><li>• 200 gram roquefort (of andere blauwe kaas)</li><li>• 2 eetlepels olijfolie</li><li>• 400 gram spinazie, panklaar</li><li>• Bloem om te bestuiven</li><li>• 1 pakje (450 gram) bladerdeeg, ontdooid en extra om te garneren</li><li>• Paneermeel</li><li>• 1 ei, losgeklopt</li><li>• 2 eetlepels sesamzaad</li><li>• Bakplaat met bakpapier</li></ul> <p>Snijd de paddenstoelen in plakjes of repen. Verhit de boter en bak hierin de paddenstoelen met de sjalotjes en knoflook 4-5 minuten.</p> <p>Schep ze uit de pan en meng met de walnoten, tijm en de helft van de kaas erdoor. Houd apart.</p>	<p><b>Wellington with mushrooms, walnuts and blue cheese</b> Main course (4 persons) 60 minutes</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 500 grams of mixed mushrooms, (chestnut mushrooms, oyster mushrooms, Shiitake mushrooms)</li><li>• 50 grams of butter</li><li>• 6 shallots or 1 red onion, cut up fine</li><li>• 2 gloves of garlic, chopped up fine</li><li>• 100 grams of walnuts, roughly chopped</li><li>• 1 tbsp of thyme leafs or 1 tsp dried thyme</li><li>• 200 grams of Roquefort cheese (or another blue cheese)</li><li>• 2 tbsp of olive oil</li><li>• 400 grams of spinach, ready to cook</li><li>• Flour for dusting</li><li>• 1 pack of puff pastry (450 grams), defrosted and extra for garnishing</li><li>• Breadcrumbs</li><li>• 1 egg, beaten</li><li>• 2 tbsp of sesame seed</li><li>• Baking tray with baking paper</li></ul> <p>Slice the mushrooms in slices of slivers. Heat the butter and fry the mushrooms with the shallots and the garlic for 4-5 minutes in it.</p> <p>Scoop them out of the pan and mix them with the walnuts, thyme and the half of the cheese through it. Keep separate.</p>	<p><b>Wellington con setas, nueces y queso azul</b> Plato principal (4 personas) 60 minutos</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 500 gramos de setas mixta, (setas de castaños, seta de ostra, seta shiitake)</li><li>• 50 gramos de mantequilla</li><li>• 6 chalotes o 1 cebolla roja, recortado</li><li>• 2 dientes de ajo, picado</li><li>• 100 gramos de nueces, picado grueso</li><li>• 1 cucharada de hojas de tomillo o 1 cucharadita de tomillo disecado</li><li>• 200 gramos queso roquefort (o un otro tipo queso azul)</li><li>• 2 cucharadas del aceite oliva</li><li>• 400 gramos de la espinacas, listo a hervir</li><li>• Harina para enharinar</li><li>• 1 paquete de pasta de hojaldre (450 gramos), descongelado y extra para guarnecer</li><li>• Rallado</li><li>• 1 huevo, batido</li><li>• 2 cucharadas de semilla de sésamo</li><li>• Bandeja de horno y papel del horno</li></ul> <p>Corta las setas en rodajas o tiras. Caliente la mantequilla y fríe las setas aquí con los chalotes y ajo para 4-5 minutos.</p> <p>Saca los de sartén y mezcla con los nueces, tomillo y la mitad del queso por lo. Conserva separado.</p>
---	---	--



<p>Verhit de olie in een wok of hapjespan en roerbak hierin de spinazie met peper in gedeeltes tot de spinazie is geslonken. Verwarm de oven voor op 200° C.</p>	<p>Heat the oil in a wok or sauté pan and stir-fry the spinach in it with pepper in parts till the spinach has been shrinking. Preheat the oven at 200° degrees.</p>	<p>Caliente el aceite en un wok of sartén y sofríe aquí la espinacas con pimienta en partes hasta la espinacas se ha reducido. Precaliente el horno en 200° C.</p>	
<p>Bestuif het werkvlak met wat bloem. Leg de plakjes bladerdeeg op elkaar en rol tot een vierkant van circa 35x35 cm.</p>	<p>Dust the worksurface with some flour. Put the slices of dough on each other and roll it out till a square of approximately 35x35 cm.</p>	<p>Enharina espacia de trabajo con algo harina. Pon las rodajas de pasta de hojaldre una cosa encima de la otra y entienda las hasta un cuadrado de circa 35x35 cm.</p>	
<p>Snijd de deeglap zo doormidden dat de ene kant iets groter is dan de andere. Bestrooi de kleinste kant met een dun laagje paneermeel.</p>	<p>Slice the dough so in half that one side is something larger than the other side. Dust the smaller side with a thin layer of breadcrumbs.</p>	<p>Corta la trozo de masa así en dos que un borde es algo más alto que el otro. Espolvorea el borde pequeño con un baño fino del rallado.</p>	
<p>Leg de spinazie in een zeef en druk en wring het vocht heel goed uit de spinazie, anders wordt het deeg te vochtig.</p>	<p>Put the spinach in a sieve and push and wring the liquid out of the spinach very well, else the dough will be to liquid.</p>	<p>Pon las espinacas en un tamiz y exprimi y escurri el líquido de la espinacas, de otro modo la masa hay demasiado líquido.</p>	
<p>Verdeel de spinazie over de deeglap met paneermeel en laat de randen vrij. Schep het paddenstoelenmengsel op de spinazie en verdeel de rest van de kaas erover. Kwast de deegrand in met ei.</p>	<p>Divide the spinach on the dough with the breadcrumbs and leave the edges free. Scoop the mushroom mixture on the spinach and divide the rest of the cheese on it. Put the egg on the edges of the dough.</p>	<p>Divide las espinacas sobre la trozo de masa con rallado y dejar libre los bordes. Saca la mezcla de setas en la espinacas y divide el resto del queso sobre lo. Pon el huevo en bordes de la masa.</p>	
<p>Leg de tweede deeglap over de vulling en druk de deegranden met een vork op elkaar. Snijd eventueel wat extra deeg vormpjes en plak op het deeg.</p>	<p>Put the second side over the filling and press the dough edges with a fork on each other. Slice if necessary some shapes out of the extra dough and stick it on the dough.</p>	<p>Pon el segundo trozo de masa sobre el relleno y pulsa los bordes de la masa uno encima del otro con un tenedor. Corta posible formas de la extra masa y pega en la masa.</p>	
<p>Snijd enkele inkepingen in de bovenkant van het deeg. Bestrijk met de rest van het ei en bestrooi met sesamzaad.</p>	<p>Slice a few notches in the top of the dough. Smear with the rest of the egg and sprinkle with sesame seed.</p>	<p>Corta algunos muescas por arriba de la masa. Unta con el resto del huevo y espolvorea con semilla del sésamo.</p>	
<p>Bak de Wellington in de oven in circa 30 minuten knapperig en goudbruin. Snijd in plakken.</p>	<p>Bake the Wellington in the oven in approximately 30 minutes crisp and golden brown. Slice in slices.</p>	<p>Cuece el Wellington en el horno en circa 30 minutos crujiente y tostado. Corta en rodajas.</p>	

Serveer met geroosterde aardappels en  
geglaceerde spruitjes.

Serve with roasted potatoes and glazed  
Brussels sprouts.

Sirve con patatas tostado y col de  
Bruselas satinado.