

La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta



Frambozen-kwarktrifle

Ontbijtgerecht (4 personen)
10 minuten

- 50 g pistachenoten
- 200 g crumble deeg
- 300 g frambozen
- 500 g magere kwark
- Geraspte sinaasappelschil
- Honing
- Munt

Hak de pistachenoten grof. Prak de helft van de frambozen fijn in een kom en meng dit met de crumble deeg. Verdeel dit over de bodem van de glazen.

Verdeel de kwark erover en garneer met de rest van de frambozen en de pistachenoten.

Garneer met geraspte sinaasappelschil en serveer met honing en munt.

Raspberries-soft curd cheese trifle

Breakfast (4 persons)
10 minutes

- 50 grams of pistachios
- 200 grams of crumble dough
- 300 grams of raspberries
- 500 grams of soft curd cheese
- Grated orange peel
- Honey
- Mint

Chop the pistachios roughly. Mash the half of the raspberries fine in a bowl and mix this with the crumble dough. Divide it over the bottom of the glasses.

Divide the soft curd cheese on it and garnish with the rest of the raspberries and the pistachios.

Garnish with the grated orange peel and serve with honey and mint.

Trifle de frambuesas y cuajada

Desayuno (4 personas)
10 minutos

- 50 gramos de pistachos
- 200 gramos de crumble pasta
- 300 gramos de frambuesas
- 500 gramos de cuajada
- Corteza del limón y naranja rallado
- Miel
- Menta

Pica los pistachos grueso. Chafa la mitad de frambuesas fino en un tazón y mezcla eso con la crumble pasta. Divide la sobre el suelo de los vasos.

Divide el cuajada sobre lo y guarnece con el resto de frambuesas y los pistachos.

Guarnece con la corteza del naranja rallado y sirve con miel y menta.