

La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta

<p>Florentijnse eieren Ontbijtgerecht (2 personen)</p> <ul style="list-style-type: none">• 50 g spinazie• 1 el olijfolie• 2 eieren• Brood, gesneden in plakken• Een beetje paprika poeder <p>Bring een pan met water en wat zout aan de kook.</p> <p>Zet een koekenpan op middelhoog vuur en voeg wat de olijfolie en de spinazie toe. Breng op smaak en haal de pan van het vuur als de spinazie is geslonken.</p> <p>De pan met gezouten water staat inmiddels te koken, draai het vuur wat omlaag. Breek de 2 eieren voorzichtig elke in een kopje en laat ze in een vloeiende beweging in het kokende water glijden. Een zacht gepocheerd ei heeft ongeveer 3 minuten nodig, een iets steviger ei ongeveer 4 minuten.</p> <p>Rooster de plakken brood in een broodrooster. Schep na een paar minuten met een gladde schuimspaan 1 ei uit de pan. Laat ze uitlekken op keukenpapier.</p> <p>Serveer het ei met de spinazie op een plak brood schep en voeg wat paprika poeder toe.</p>	<p>Eggs Florentine Breakfast dish (2 persons)</p> <ul style="list-style-type: none">• 50 gram of spinach• 1 tbsp of olive oil• 2 eggs• Bread, sliced in slices• Some paprika <p>Bring a pan with water and some salt to the boil.</p> <p>Put a frying pan on medium high fire and add some olive oil and the spinach. Season and take the pan from the fire when the spinach has been shrinking.</p> <p>In the meantime the pan with salted water has been boiling, turn down the fire. Break the two eggs carefully each in a cup and let them glide in a flowing way in the boiling water. A soft poached egg needs approximately 3 minutes, a somewhat substantial egg approximately 4 minutes.</p> <p>Toast the slices of bread in a toaster. Scoop after a couple of minutes 1 egg from the pan with a skimmer. Let them drain on kitchen towel.</p> <p>Serve the egg with the spinach on a slice of bread and add some paprika.</p>	<p>Huevos florentino Desayuno (2 personas)</p> <ul style="list-style-type: none">• 50 gramos de espinacas• 1 cucharada de aceite de oliva• 2 huevos• Pan, cortado en trozo• Algo pimentón <p>Hierve un olla con agua y algo sal.</p> <p>Pon una sartén al fuego medio superior y añade el aceite de oliva y espinacas. Condimenta y deja la sartén del fuego si la espinacas se ha reducido.</p> <p>La olla con agua saltado está de hervir, abajo el fuego algo. Casca cuidadoso cada los 2 huevos en un taza y deja patinar los en movimiento fluido en el agua hirviendo. Un suave huevo escalfado necesita 3 minutos, un algo huevo sólido 4 minutos.</p> <p>Tuesta los trozos de pan en un tostadora. Después de unos minutos saca de la olla 1 huevo con un espumadera. Deja escurrir los en papel de cocina.</p> <p>Sirve el huevo con las espinacas en un trozo de pan y añade algo pimentón.</p>
--	--	--