


La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta

<p>Bladerdeeghapjes met tomaat Tussendoortje 35 minuten</p> <ul style="list-style-type: none">• 5 plakjes bladerdeeg, ontdooid• 5 eetlepels groene pesto• 5 grote tomaten, elke in 4 dikke plakken• 2-3 eetlepels oregano• 2-3 eetlepels olijfolie• Peper• Bakpapier <p>Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de plakjes deeg elk in 4 vierkantjes en bestrijk ze met de pesto.</p> <p>Leg de plakjes naast elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat. Leg op elk plakje een plak tomaat. Strooi er wat oregano en versgemalen peper over en druppel er wat olijfolie over.</p> <p>Bak de bladerdeeghapjes in de oven in 20-25 minuten goudbruin en gaar.</p> <p>Serveer ze lauwwarm of koud.</p>	<p>Puff pastry snacks with tomato Snack 35 minutes</p> <ul style="list-style-type: none">• 5 slices of puff pastry, defrosted• 5 tbsp of green pesto• 5 big tomatoes, each slice in 4 thick slices• 2-3 tbsp of oregano• 2-3 tbsp of olive oil• Pepper• Baking paper <p>Preheat the oven on 200°C. Slice the slices of puff pastry in 4 squares and spread them with the pesto.</p> <p>Put the slices side by side on a baking tray covered with baking paper. Put on every slice a slice of tomato. Sprinkle some oregano and freshly molded pepper on it and drip some olive oil on it.</p> <p>Bake the puff pastry snacks for 20-25 minutes in the oven golden brown and done.</p> <p>Serve them lukewarm or cold.</p>	<p>Bocados de pasta de hojaldre con tomate Tentempié 35 minutos</p> <ul style="list-style-type: none">• 5 rodajas de pasta de hojaldre, descongelado• 5 cucharadas del pesto verde• 5 tomates grandes, cada cortado en 4 rodajas gruesos• 2-3 cucharadas del orégano• 2-3 cucharadas del aceite de oliva• Pimienta• Papel del horno <p>Precaliente el horno en 200 grados. Corta cada rodajas de pasta en 4 cuadrados y unta las con el pesto.</p> <p>Pon la rodajas al lado el uno al otra en papel del horno. Pon a cada rodaja una rodaja del tomate. Esparce algo orégano y pimienta molido fresca en lo y echa algo aceite de oliva.</p> <p>Cuece los bocados del pasta de hojaldre en el horno para 20-25 minutos tostado y hecho.</p> <p>Sirve los tibio o frio.</p>	
--	--	--	--