



Italiaans, maar geen pasta!

Gebakken polenta met feta, bechamel en za'atar-tomaten

Polenta al forno con feta, besciamella e pomodori za'atar

2 PERSONEN

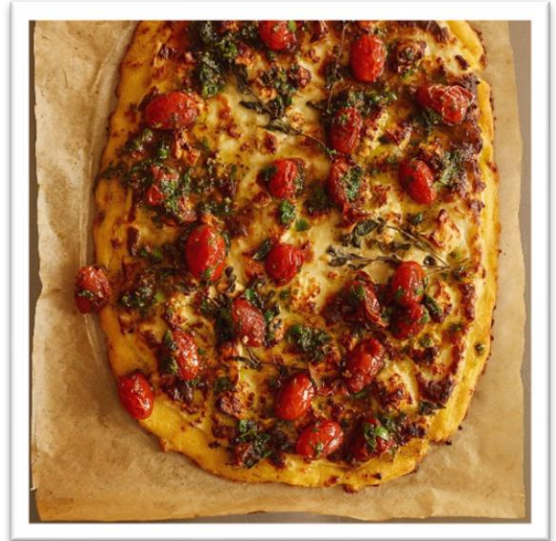
🕒 105 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ 40 g boter
- ✓ 25 g bloem
- ✓ 375 ml volle melk
- ✓ 2 tenen knoflook gepeld en fijngehakt
- ✓ 100 g instantpolenta
- ✓ 30 g pecorino romano grof geraspt
- ✓ 90 g Griekse feta grof verkruid
- ✓ 3 g takjes oregano probeer zachte takjes te vinden

za'atar-tomaten

- ✓ 200 g datterini- of cherrytomaatjes
- ✓ 4 el olijfolie
- ✓ ¾ el balsamicoazijn
- ✓ 1 teen knoflook gepeld en fijngehakt
- ✓ 1 el za'atar
- ✓ ¼ tl fijne kristalsuiker
- ✓ 2 g peterselie grofgehakt
- ✓ 3 g oreganoblaadjes grofgehakt
- ✓ zout en zwarte peper



MATERIAAL: ovenschaal (20 x 20 cm), aluminiumfolie, bakplaat en bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Verhit de oven tot 150 °C.
2. Doe de tomaten, olie, azijn, knoflook, ¼ theelepel zout en een flinke draai peper in een middelgrote ovenschaal van grofweg 20 x 20 cm.
3. Dek de schaal goed af met aluminiumfolie en bak de inhoud 40-45 minuten in de oven, schep alles halverwege de tijd om, of tot de tomaten net open zijn gebarsten maar niet uiteenvallen.
4. Verwijder de folie, roer rustig de za'atar en suiker erdoor en laat de tomaten helemaal koud worden.
5. Roer als ze koud zijn de kruiden erdoor (voorzichtig, zodat de tomaten niet breken).
6. Verhoog de oventemperatuur naar 230 °C.
7. Bekleed een bakplaat van circa 40 x 30 cm met bakpapier.
8. Zet een middelgrote pan met 20 gram boter op halfhoog tot hoog vuur.
9. Roer als de boter gesmolten is de bloem erdoor en blijf 30 seconden roeren of tot het naar popcorn gaat ruiken.
10. Giet er geleidelijk 175 ml melk bij en blijf roeren om te voorkomen dat er klonten ontstaan, voeg de knoflook, ¼ theelepel zout en een royale draai peper toe; zet het vuur halfhoog.
11. Laat de bechamelsaus onder regelmatig roeren nog 5 minuten koken tot hij vrij dik is en niet meer naar bloem smaakt.
12. Zet de pan opzij, dek af met een stuk bakpapier om te voorkomen dat er een vel ontstaat.
13. Maak intussen de polenta door allereerst de overgebleven 200 ml melk, 150 ml water, 10 gram boter, ½ theelepel zout en een flinke draai peper in een middelgrote sauteerpan (of kookpan) op halfhoog tot hoog vuur te zetten.
14. Zet het vuur zodra de inhoud borrelt halfhoog tot laag.
15. Voeg heel rustig de polenta toe en blijf roeren tot deze is opgenomen.
16. Laat de polenta 2 minuten koken tot hij gezwollen is.
17. Voeg de pecorino en de overgebleven 10 gram boter toe en roer met een spatel tot alles gemengd is.
18. Schep het mengsel snel op de voorbereide bakplaat en spreid het uit tot een grote ovaal van circa 1 cm dik en 38 cm lang.
19. Schep de bechamel eroverheen en strijk hem uit zodat de bovenkant is bedekt.

20. Laat rondom een 1½ cm brede rand onbedekt.
21. Verdeel de feta en de takjes oregano gelijkmatig over de bovenkant.
22. Bak de polenta 22 minuten in de oven of tot de bovenkant goudbruin is en borrelt en ook de rand bruin begint te worden.
23. Laat hem 5-10 minuten afkoelen.
24. Schep circa de helft van de za'atar-tomaten over de gebakken polenta en serveer de rest in een schaal erbij.
25. Snijd de polenta met een pizzasnijder in punten en serveer warm.

BRON: deliciousmagazine.nl