



Italiaans, maar geen pasta!

Polenta met Parmezaanse kaas en paddenstoelen

Polenta con parmigiano e funghi

2 PERSONEN

🕒 55 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ 40 g boter, in blokjes
- ✓ 1½ el extra vergine olijfolie
- ✓ ½ el fijngesneden oregano + extra blaadjes om te bestrooien
- ✓ ½ teen knoflook, fijngesneden
- ✓ ½ biocitroen, rasp en sap
- ✓ 2 portobello's
- ✓ babyboerenkool voor erbij (optioneel)

groene polenta

- ✓ 250 ml melk
- ✓ 85 g polenta
- ✓ 40 g babyboerenkool
- ✓ ½ teen knoflook
- ✓ 25 g boter in blokjes
- ✓ 25 g geraspte Parmezaanse kaas + extra voor erbij

MATERIAAL: ovenbestendige koekenpan, staafmixer of blender

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 240°C.
2. Schenk de melk voor de polenta en 350 ml water in een steelpan en breng aan de kook op matig tot hoog vuur.
3. Draai het vuur halfhoog en schenk onder voortdurend kloppen de polenta erbij.
4. Laat onder regelmatig roeren 25-30 minuten koken tot je een dikke, gladde polenta hebt.
5. Pureer intussen de boerenkool met 40 ml kokendheet water in de blender of met de staafmixer.
6. Klop als de polenta precies naar wens is de boter en Parmezaan erdoor, voeg wat zout en peper toe en roer de boerenkoolpuree erdoor.
7. Smelt tijdens het koken van de polenta de 40 g boter in een ovenbestendige koekenpan op matig tot hoog vuur, voeg de olie, oregano, knoflook en de citroenrasp toe en bak 1 minuut.
8. Schenk 1- 1½ el van deze knoflookboter in een kleine kom.
9. Voeg de paddenstoelen toe aan de koekenpan, bedruip ze met de knoflookboter in de pan, bestrooi met peper en zout en bak ze 10-15 minuten in de oven tot ze gaar zijn.
10. Verdeel de polenta over diepe borden, leg op elke portie een gebakken paddenstoel en sprenkel er de jus uit de pan, de apart gehouden knoflookboter en het citroensap over.
11. Strooi er voor serveren nog wat oregano, evt. boerenkoolblaadjes en geraspte kaas over.

BRON: deliciousmagazine.nl

