



Italiaans, maar geen pasta!

Polenta met wilde paddenstoelen en tijm

Polenta con funghi selvatici e timo

2 PERSONEN

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ 850 ml melk
- ✓ 125 g polenta snelkook
- ✓ 25 g boter
- ✓ 30 g Parmezaanse kaas versgeraspt
- ✓ ¼ bosje dragon blaadjes gerist en fijngesneden
- ✓ 60 g gorgonzola dolce in stukjes
- ✓ 2 el olijfolie extra vergine
- ✓ 100 g kastanjechampignons gehalveerd
- ✓ 100 g shii-take gehalveerd
- ✓ 100 g nameko gehalveerd
- ✓ 2 portobello bijgesneden
- ✓ ¼ bosje tijm blaadjes gerist

gremolata

- ✓ ½ bosje bladpeterselie fijngesneden
- ✓ ½ citroen bio, rasp
- ✓ 2 el pijnboompitten geroosterd en fijngehakt

ZO MAAK JE HET

1. Breng in een grote steelpan met dikke bodem de melk aan de kook op hoog vuur.
2. Voeg onder voortdurend roeren de polenta in een dun straaltje toe en blijf roeren tot een dik en glad mengsel.
3. Zet het vuur laag en roer nog 8-10 minuten tot de polenta gaar is.
4. Klop de boter en Parmezaanse kaas erdoor.
5. Meng de dragon en gorgonzola erdoor en breng op smaak met zout en peper.
6. Verhit intussen de olie in een grote koekenpan op hoog vuur.
7. Voeg de paddenstoelen met de tijm toe en bak al omscheppend 4-5 minuten tot ze gaar en bruin zijn.
8. Voeg zout en peper toe.
9. Meng voor de gremolata de peterselie, citroenrasp en pijnboompitjes in een kom.
10. Schep de polenta over diepe borden en verdeel de paddenstoelen en gremolata erover.

BRON: deliciousmagazine.nl

