

Ingrediënten voor 4 personen

200 g voorgekookte polenta 3
takjes platte peterselie zout 2
teentjes knoflook 2 eetlepels
olijfolie 200 g verse
bospaddenstoelen 40 g
versgeraspte Parmezaanse kaas
120 g geitenkaas Le Petit Rondin
1,5 koffielepels gevogeltebouillon
(Delhaize taste of Inspirations)
Zwarte peper

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Italiaans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja



Romige polenta met gebakken bospaddenstoelen

Noord Italiaanse topper

Bereidingswijze

-Borstel de paddenstoelen, verwijder eventueel het uiteinde van de steeltjes. Hak de knoflook. Hak de platte peterselieblaadjes in grote stukken. Bak de bospaddenstoelen op een hoog vuur in olijfolie. Voeg de look toe wanneer de paddenstoelen gebakken zijn en zet het vuur zachter. Laat nog 2 min. verder koken terwijl je roert. -Voeg de platte peterselie toe en haal van het vuur. -Meng het water en de gevogeltebouillon. Breng tot op het kookpunt. Voeg de polenta toe aan de bouillon. Klop stevig met een garde om geen klonters te hebben. Voeg de in stukjes gesneden geitenkaas, de geraspte Parmezaanse kaas en de peper toe. Roer. Laat 5 min. koken terwijl je blijft roeren. Als de polenta te dik wordt, voeg dan wat warm water toe. -Giet de polenta in diepe borden. Verdeel de paddenstoelen over alle borden en werk af met een beetje olijfolie. -Onmiddellijk opdienen.

Serveertips

Voor dit recept kun je ook gedroogde paddenstoelen gebruiken. Leg ze 15 min. in warm water en droog ze goed af voor je ze in de pan bakt.