

Ingrediënten voor 4 personen

250 gr. kalfsfricandeau -250 gr.
varkensfricandeau -100 gr.
kalfslever -100 gr. varkenslever
-250 gr. polenta -100 gr. bacon,
dikke plak -1 dl. wijn, witte, droge
-0.8 dl. vleesbouillon -20 el. salie,
verse -3 el. olijfolie -1 el. boter -5
dl. water -Zout -Peper

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Italiaans

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Vleesspiesen op polenta

Bereidingswijze

Verwarm de grill voor. Snijd het vlees en de lever in blokjes van circa 4 centimeter. Snijd het spek in stukjes van circa 3 centimeter. Steek de stukjes vlees, lever en spek afgewisseld met de salieblaadjes aan de spiesen. Bestrijk de spiesen met olijfolie en leg ze op een rooster circa 10 centimeter onder een hete grill. Rooster de spiesen in ongeveer 6 minuten rondom bruin. Leg de spiesen dan in de ovenschaal. Schenk de wijn, bouillon en de rest van de olie erbij en laat de spiesen in een op 200 graden Celsius voorverwarmde oven in circa 15-20 minuten gaar worden. Keer de spiesen regelmatig. Breng ondertussen in een pan het water met zout aan de kook. Roer de polenta erdoor. Kook de polenta in 15 minuten zachtjes gaar. Roer de polenta regelmatig door en roer op het laatst de boter erdoor. Schep de polenta op een schaal en leg de spiesen erop. Schep er wat stoofvocht over.