

POLENTA MET RODE PESTO

en gedroogde tomaat



Voorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 10 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4/6 PERSONEN

- 250 gram polenta - 150 ml crème fraîche - 70 gram geraspte parmezaanse kaas - + 30 gram voor de garnering - 4 tot 6 eetlepels rode pesto - 4 tot 6 gedroogde tomaten op olie - zout

1. Vul de rvs-kom met 850 ml warm water, strooi de polenta erin en voeg zout naar smaak toe. Stel het EXPERT-programma in op snelheid 3/100 °C en stel de kooktijd in volgens de aanwijzingen op de verpakking.

2. Voeg aan het einde van het programma de crème fraîche en de parmezaanse kaas toe. Stel het EXPERT-programma in op 25 seconden/snelheid 4 (zonder verwarmen).

3. Dien de polenta meteen op zodat deze smeuïg blijft en leg op elke portie een eetlepel rode pesto en een gedroogde tomaat. Bestrooi de polenta met versge-raspte parmezaanse kaas

Cook Expert ■