

POLENTAFRIETJES



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

Ingrediënten : 4-6 personen

- 250 gram polenta - 70 gram geraspte parmezaanse kaas - + 30 gram voor de garnering - 150 ml crème fraîche

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. Strijk de polenta uit op een met bakpapier bedekte bakplaat en laat het minstens 30 minuten in de koelkast afkoelen zodat de polenta hard wordt. Snijd de polenta vervolgens in frietjes en bak ze 20 minuten in de oven op 180 °C.

Cook Expert ■