Polenta koekjes



Ingrediënten

6

- 250 g polenta
- 10 g Bresc Roasted garlic puree
- 100 g Bresc Strattu di pomodoro
- olie om in te bakken

Bereidingswijze

Breng in een grote pan een liter water met een snufje zout aan de kook. Giet de polenta, al roerende, in het kokende water. Draai het vuur lager en laat de polenta, afhankelijk van de soort, 10-15 minuten koken, tot hij dik en glad is. Roer vaak door en voeg, als dit nodig is, water toe. Haal de polenta van het vuur zodra de gewenste dikte is bereikt en roer hier de knoflook en strattu di pomodoro door. Proef het mengsel en pas eventueel de smaak aan. Stort de polenta in een ingevette schaal of bak en laat afkoelen. Snijd, wanneer afgekoeld, gelijkmatige plakken en bak deze krokant in hete olie.

Gebruikte bresc producten



Geroosterde knoflookpuree 325g



Zongedroogde tomatenpuree 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000