



Borlotti polenta bites

Ingrediënten (ca. 25 bites)

100 g Mahuna Borlottibonen
(nacht weken)

Polenta plakjes:

750 ml water
175 g maisgriesmeel (polenta)
1 tl fijngehakte veres rozemarijn
15 g geraspte Parmezaanse kaas

Spinaziemix:

2 teentjes geperste knoflook
300 g diepvries fijngehakte spinazie
Olijfolie
Zout
Peper

Mahuna Borlottibonen

Stijlvolle rood-gespikkelde bonen met een nootachtige smaak. Borlotti's worden het meest gegeten in Italië, vooral in de regio Veneto, bijvoorbeeld in de minestrone.

Weken: minstens 4 uur

Koken: 1 à 2 uur



Bereiding

Bereid de Mahuna Borlottibonen zoals vermeld op de verpakking.

Polenta plakjes: Breng 750 ml water met een beetje zout aan de kook. Voeg de polenta toe en laat op laag vuur het water verdampen in \pm 5 minuten, blijf roeren. Voeg daarna de rozemarijn en de Parmezaanse kaas toe. Leg de polentamix op een plasticfolie en rol het op in een cilinder vorm met een diameter van \pm 5 cm. Laat de polentacilinder 10 minuten staan. Snij de polentacilinder in plakjes van \pm 1.5 cm dikte. Verhit een beetje olijfolie in een pan en bak de polentaplakjes tot dat ze een korstje krijgen (\pm 5 minuten per kant).

Spinazie mix: Verhit een beetje olijfolie in een pan. Voeg de geperste knoflook teentjes toe en daarna de spinazie. Bak de spinazie tot het ontdooid is. Voeg wat zout en peper toe.

Serveer de plakje polenta met een eetlepel spinaziemix en daarop de Borlottibonen.

