



Rozemarijn Bramata

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	15 Mins
Gaartijd	1 Hrs
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Bereiding

100 g Bramata polenta
400 ml gevogelbouillon

Doe de groentebouillon met de bramata in een rozemarijntakje in een zakje, gaar sous-
vide, niveau 2.

Plaats de zak op de geperforeerde gaarplaat in de koude kookruimte. Stomen.

Steaming 93 °C gedurende 1 Hrs

50 g boter
1 knoflookteen, geperst
3 takjes rozemarijn
50 g Parmezaanse kaas, geraspt

Smelt voor het serveren de boter en laat bruin worden, voeg de knoflook en rozemarijn toe
en laat wat intrekken.

Doe de polenta uit het zakje in een ovenschaaltje. Zeef boter en voeg parmezaan toe. Roer
alles goed onder.

Tips

De bramata moet licht vloeibaar zijn.

Accessoires

Gaarplaat geperforeerd

