Polenta met Landjäger worst, prei en Gruyère

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Gaartijd	40 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Bereiding

300 g maïsgriesmeel (polenta), grof

2 tl tijmblaadjes

200 g prei

200 g Landjäger worst

900 ml groentebouillon

De prei wassen en in fijne ringen snijden. De Landjäger worst in schijven snijden en samen met de prei, het maïsgriesmeel en de tijm op de gaarplaat leggen en met elkaar mengen. Groentebouillon eroverheen gieten. Stomen.

Steaming 100 °C gedurende 25 Mins

100 g Gruyère, geraspt

De vorm uit de oven nemen en de kaas erover verdelen. Verder stomen.

Add ingredients

Steaming 100 °C gedurende 15 Mins

Accessoires

Gaarplaat ⅔ GN, hoogte 40 mm

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019