



Polenta

Ingredienser:

VATTEN	750 ML	OLIVOLJA	15 GR
SALT	4 GR		
POLENTA	190 GR		
PARMESANOS	40 GR		

	Ingredienser	Vikt	Aktion	Temperatur °C	Varvtal v/m	Tid minuter	Lock	Övrigt
1	Vatten Olivolja Salt	750 ml 15 gr 4 gr	Tillsätt	100°C	100	5 min	Öppet	Vänta tills vattnet sjuder
2	Polenta	190 gr	Tillsätt	100°C	100	20 min	Stängt	
3	Parmesanost	40 gr	Tillsätt	Ingen värme	-150 R-Mix	30 sek		Smaka av och krydda



KÖKSMÄSTARENS TIPS

Häll upp polentan på en bricka, bred ut och låt stelna i kylen för att kunna skära upp och stekas i mindre bitar. Tillsätt en skvätt grädde (ca 10 cl) för att få en krämigare konsistens.