Zachte polenta met worstjesragu

Tweepersoons

Ingrediënten
1 ui
1 teentje knoflook
4 salsiccita worstjes
1 blik gehakte tomaten
1 kipbouillon blokje
1 blik tomatenpuree
2 takjes rozemarijn
120 gr snelkook polenta
75 gr gerookte kaas
2 eetlepels olijfolie
Zout en peper

Bereiding
Snijd de ui, knoflook en rozemarijn blaadjes fijn. Verwijder het vel van de worstjes. Los een kwart van het bouillonblokje op in 100 ml warm water. Breng een pannetje met 300 ml water aan de kook.

Verwarm een pan op mediumhoog vuur met 2 eetlepels olijfolie. Bak de ui in 3 minuten. Voeg de knoflook toe en bak nog eens 1 minuut. Voeg 1 eetlepel tomatenpuree toe en bak nog 1 minuut. Voeg het worstenvlees toe aan de pan en meng het goed. Bak voor ongeveer 3-4 minuten. Voeg het blik tomaten, de bouillon en de rozemarijn toe aan de pan. Breng aan de kook en smoor zachtjes zonder deksel voor 8-10 minuten tot een gedeelte van het vocht verdampt is.

Voeg de polenta toe aan het pannetje met kokend water en kook al roerend, op een laag vuur voor 5 minuten. Rasp de kaas door de polenta en breng op smaak met zout en peper.

Breng de worstjes ragu op smaak met zout en peper. Verdeel de polenta over 2 borden en lepel de ragu er overheen.

AMSTERDAM FLAVOURS V.O.F.
PAZZANISTRAAT 7, 1014 DB AMSTERDAM
WWW.AMSTERDAMFLAVOURS.COM

PHONE +31-6-17354009 **MAIL** BERNADETTE@AMSTERDAMFLAVOURS.COM
KVK 62869477 **BTW** 8549.91.463.B.01 **IBAN** NL32ABNA0569095395