Rode mul op polenta Arrabbiata



Ingrediënten

10

- Polenta 500g
- Verse mul
- Bresc Pesto all'arrabbiata
- 180 tot 250g geraspte kaas
- Olie

Bereidingswijze

Kook de polenta. Let er goed op dat je flink roert om klonten te voorkomen. Zodra de Polenta gaar is, roer er de Bresc Pesto all'Arrabbiata door heen en proef na op smaak.

Voeg de geraspte kaas toe en roer nogmaals. Stort de polenta op een schaal of tray, wat goed is ingesmeerd met olie. Laat de polenta opstijven in de koeling. Wanneer koud, snijd de polenta in de gewenste vorm.

Verhit een pan, en bak de polenta rondom krokant. Bak vervolgens de mul in de pan licht aan. Serveer de mul op de gebakken polenta.

Garneer af met een extra lepeltje Bresc pesto all'Arrabbiata waar gewenst.

Gebruikte bresc producten



Bresc Pesto all'Arrabbiata 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000