



## Mamaliga met kaas en zure room

*Romige Roemeense maïspap, de rustieke tegenhanger van polenta, geserveerd met verkruimelde witte kaas en zure room. Perfect als bijgerecht bij stoofpotten of gewoon op zich als eenvoudige maaltijd.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>5'</b>	<b>30'</b>	<b>4</b>	<b>Bijgerecht</b>

### Ingrediënten

250 g maïsgries (polenta)  
1 l water  
1 tl zout  
30 g boter  
150 g feta of witte boerenkaas  
150 ml zure room

### Bereidingswijze

- 1.** Breng het water met het zout aan de kook in een zware pot met dikke bodem.
- 2.** Strooi de maïsgries in een dunne, gestage straal in het kokende water terwijl je ononderbroken roert met een houten lepel, zodat er geen klonters ontstaan.
- 3.** Zet het vuur laag en laat de pap 25 minuten zachtjes pruttelen. Roer om de paar minuten grondig, zodat de pap niet aanbakt, tot ze dik is en loskomt van de bodem en de wanden van de pot.
- 4.** Neem de pot van het vuur en roer de boter erdoor tot ze volledig gesmolten en opgenomen is.
- 5.** Schep de mamaliga in voorverwarmde kommen. Verkruimel de kaas royaal over elke portie.
- 6.** Leg een grote lepel zure room bovenop en dien meteen op.

#### **Tip**

Gebruik een pot met dikke bodem om aanbranden te vermijden. Roer bij het toevoegen van de maïsgries stevig en zonder onderbreking voor een klontervrije, gladde pap.

#### **Lekker met**

Lekker bij Roemeense stoofpotten zoals tochtura, gebakken worstjes of gegrild vlees.

#### **Dranktip**

Een glas droge Roemeense rode wijn, zoals een Feteasca Neagra, past prima bij dit rustieke gerecht.