



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
5'	30'	4	Bijgerecht

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.