



Gratinerad polenta med CAMBOZOLA Black Label, spenat, champinjoner och mandel

Ingredienser för 4 portioner:

100 g CAMBOZOLA Black Label
160 g polentagryn
1 msk smör
250 g champinjoner
150 g spenat (djupfryst, delbar i portioner)
60 g mandel
1 msk olja
600 ml vatten
Salt, peppar



Tillagning:

1. Koka upp 600 ml vatten med smör och lite salt. Häll polentagrynen och koka i ca 2 minuter under ständig omröring till en tjock och krämig gröt. Häll polentagröten i en ugnform och släta till ytan.
2. Skiva champinjoner och fräs dem i olja i en stekpanna. Salta och peppra.
3. Fördela champinjonerna, den frysta spenaten och mandlarna över polentan i formen. Skär CAMBOZOLA Black Label i små bitar och lägg överst. Ställ in formen i ugnen och gratinera i ca 15 minuter.

Tillagning ca 45 minuter.

Per portion ca 1 420 kJ, 338 kcal, protein 12,5 g, fett 28 g, kolhydrater 9,5 g

Fler recept på: www.cambozola.com