



KRISPIG POLENTA med honungsrostad paprika, citron, salviakräm

En vegetarisk rätt som kombinerar krisp, krämighet och söt, rostad umami.

Ingredienser

4 PORTIONER

TID: ca 45 minuter

4 dl finmald polenta
1 liter grönsaksbuljong
2 msk smör
4 röda paprikor
2 msk honung
1 citron
1 dl crème fraîche
20 st färska salviablåd
Olivolja
Salt, nymald svartpeppar



Gör så här:

1. Sätt ugnen på 200°C. Koka upp buljongen och vispa ner polentan. Låt sjuda enligt anvisning på förpackningen under omrörning. Tillsätt smör och rör runt. Häll ut i en form ca 20x30 cm. Låt svalna i kylskåp tills polentan stelnat. Skär i bitar och stek krispiga i olivolja.
2. Kärna ur och dela paprikorna i bitar, pensla med honung och lägg på en bakpappersklädd ugnsplåt. Dela citronen i kvartar och fördela ut runt paprikorna. Rosta allt i ugnen 20-25 minuter.
3. Mixa crème fraîche med 20 salviablåd. Smaka av med salt.

Servera polenta med paprika, citron och salviakräm.