

Sprøde Polenta stænger med sur sød chili sauce

Tilberedningstid: cirka 1 time og 20 min

Ca. 4 portioner til tapas

Ingredienser:

Færdigkøbt Polenta kan fås i de fleste supermarkeder. Kog som anvist på posen (typisk 250 g polenta til 1 liter vand. Undgå at tilsætte salt og brug i stedet en terning grøntsagsbouillon

1 terning grøntsagsbouillon

1 pose polenta

Solsikke eller majsolie til stegning

1 stort hvidløgsfed

Udstyr: god pande m lidt dybde til stegning, en lav ikke for stor form eller brandepande til afkøling af polenta



Fremgangsmåde:

1. Hak hvidløg og tilsæt til vandet sammen med grøntsagsterning
2. Tilføj Polenta og kog efter anvisning
3. Lad afkøle i en firkantet lav pande/form – i cirka 1 time
4. Skær i mundrette stænger
5. Opvarm olien i en dyb pande (der skal være cirka 2 cm olie)
6. Steg stængerne til gyldne på alle sider
7. Server med Sur sød chili sauce, harissa sauce eller Aioli