



Mamaliga met kaas en zure room

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

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 kaas
150 ml zure room

Bereidingswijze

1. Breng het water met het zout aan de kook in een dikke pot.
2. Strooi de maïsgries in een dunne straal in het kokende water terwijl je blijft roeren, zodat er geen klonters ontstaan.
3. Zet het vuur laag en laat 25 minuten zachtjes pruttelen. Roer regelmatig met een houten lepel tot de pap dik is en van de bodem loslaat.
4. Roer de boter erdoor voor extra romigheid.
5. Schep de mamaliga in kommen en verkruimel de kaas erover.
6. Werk elke portie af met een royale lepel zure room en dien meteen op.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)