

## Ovenpolenta met groen

Ingrediënten voor 4 personen:

200 gr. polenta  
100gr. Emmentaler, geraspt  
200gr. Mozzarella  
1 rode paprika  
1 courgette  
1 tomaat  
2 gesnipperde sjalotten  
2 teentjes knoflook, geperst  
4 hele teentjes knoflook  
1 klein blik zwarte olijven, ontpit  
olijfolie  
1 limoen in kwartjes  
1 koffielepel fijne reepjes citroenschil  
tijm  
peper en zout

Bereiding:

1. Breng 8 dl. gezouten water aan de kook. Strooi er langzaam en al roerend de polenta bij. Kijk op de verpakking voor de kooktijd. Haal de pan van het vuur en roer er de kaas door. Stort het mengsel in een met bakpapier beklede bakvorm. Laat afkoelen.

2. Spoel de groenten af. Verwijder steel en zaadlijsten en snij de paprika in kleine blokjes. Schil de tomaat, verwijder de pitjes en snij in fijne blokjes. Ontpit de courgette en snij ze in reepjes. Snij de olijven in plakjes. Blancheer de paprika en de reepjes courgette en laat ze schrikken onder stromend koud water.

3. Fruit de sjalot, de geperste knoflook en de teentjes knoflook in wat olijfolie. Voeg de blokjes tomaat toe en zet de pan van het vuur. Stort de polenta op een ingevette bakplaat. Schik de paprika, de courgette, de plakjes olijven en het tomatenmengsel over de polenta. Besprenkel met 1 eetlepel olijfolie en kruid naar smaak met peper en zout. Strooi er wat mozzarella over. Zet de bakplaat 10 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven.

4. Verdeel de polenta over 4 voorverwarmde borden. Werk af met de kwartjes limoen en de takjes tijm. Serveer warm.

**Wijntip: Terlan Terlaner**