



*Elvea, een feest uit Italië*

## Polenta met worst



### Ingredienten voor 4 Personen

1 blik	ELVEA Blokjes van gepelde tomaten
2 eetlepels	ELVEA Dubbel tomatenconcentraat
1	rode ajuin
0,50	venkel
0,50	courgettes
eetlepels	olijfolie
300 g	Italiaanse worsten
1 dl	witte wijn
	peper
	zout
2 koffielepels	oregano
2 teentjes	knoflook
7 dl	groentebouillon
200 g	polenta
100 g	boter
100 g	gorgonzola

### Bereiding

Snipper de ui en snijd de venkel en de courgette in blokjes.  
Zet aan in een beetje olijfolie.  
Verwijder het vel van de worst en voeg toe.  
Bak alles op en roer er het tomatenconcentraat door.  
Voeg de gepelde tomaten en de witte wijn toe.  
Kruid met peper, zout en oregano.  
Zet op een zacht vuur en laat 30 minuten pruttelen.  
Snipper de knoflook en stoof deze in een beetje olijfolie.  
Voeg er de bouillon bij en breng aan de kook.  
Voeg de polenta toe en gaar op een laag vuur.  
Roer regelmatig om aanzetten te voorkomen.  
Werk af met boter en kaas. Kruid met peper van de molen.  
Serveer met de ragù van worst.





*Elvea, een feest uit Italië*

Uit "italia al pomodoro" : Recepten - Harry Belmans , Foto's - Heikki Verdurme

