



## Gegratineerde polenta met CAMBOZOLA Black Label, spinazie, champignons en amandelen

### Ingrediënten voor 4 porties:

100 g CAMBOZOLA Black Label  
160 g polenta  
1 el boter  
250 g champignons  
150 g spinazie (diepvriesblokjes)  
60 g amandelen  
1 el olie  
600 ml water  
Zout  
Peper



### Bereiding :

1. Breng 600 ml water met de boter en wat zout aan de kook. Strooi de polenta hier voorzichtig in en roer ca. 2 minuten tot de massa dik en crèmig is. Vul een ovenschaal met de polenta en strijk deze glad.
2. Snijd de champignons in plakjes en bak deze in een pan met wat olie. Kruid met zout en peper.
3. Verdeel de champignons, de bevroren spinazie en de amandelen over de polenta in de vorm. Snijd de CAMBOZOLA Black Label in kleine stukjes en verdeel over de vorm. Bak het geheel in een oven gedurende 15 minuten.

Bereidingstijd ca. 45 minuten.

Per portie ca. 1420 kJ, 338 kcal, E 12,5 g, V 28 g, KH 9,5 g

Meer recepten op: [www.cambozola.com](http://www.cambozola.com)