

Gebakken camembert

Camembert in de oven gebakken in het doosje. De kaas smelt op je tong en heeft een heerlijke smaak!

Dit recept komt oorspronkelijk van <http://food.zombelina.com/>

Menugang: Bijgerecht
Type gerecht: Vegetarisch
Aantal personen: 2
Bereidingstijd: 30 minuten

Camembert in de oven gebakken in het doosje. De kaas smelt op je tong en heeft een heerlijke smaak!

Dit recept komt oorspronkelijk van <http://food.zombelina.com/>

Bereidwijze

1. Warm de oven voor op 200 graden.
2. Haal de camembert uit het plastic en zet deze terug in het doosje, verwijder eventuele stickers en zet het doosje bovenop de deksel.
3. Maak met een mes sneetjes in de bovenkant van de camembert, doe hier de schijfjes knoflook in en wat rozemarijn, verdeel ook de honing erover en een snuf peper.
4. Zet het doosje op een vel aluminiumfolie en breng de punten naar elkaar toe en frommel deze samen.
5. Bak de camembert in het midden van de oven op 200 graden, ongeveer 20 tot 30 minuten.

TIP Dit is super lekker met wat broodjes op je borrelplank!

Ingrediënten

- Camembert in houten bakje
- 2 teentjes knoflook
- Takje verse rozemarijn
- Beetje honing (met truffel)
- Versgemalen peper
- Stokbrood of ciabatta

accessoires