

MARLEY SPOON



Krokant gebakken camembert, wortelgroenten en mosterddressing

 40-50min  2 personen

Camembert alleen geschikt als smakelijke aanvulling op een kaasplankje? Absoluut niet! Wij paneren deze romige schimmelkaas en bakken hem stevig aan zodat hij een lekker krokant korstje krijgt. Je serveert hem samen met een salade van winterse groenten en een mosterddressing met abrikoos. Wie kan zo'n heerlijk gerecht nou weerstaan?

Wat je van ons krijgt

- mesclunsla
- bleekselderij ⁹
- knolselderij ⁹
- Boskoop appel
- camembert ⁷
- panko ¹
- wortel
- mosterd ¹⁰
- abrikozenjam
- peterselie

Wat je thuis nodig hebt

- 2 eieren ³
- azijn
- olijfolie
- plantaardige olie
- tarwebloem
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- dunschiller
- grote koekenpan
- grote kookpan
- zeef

Vergeet niet je verse kruiden, groenten en fruit te wassen voor het koken te wassen.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 815.0kcal, vet 42.7g, eiwit 43.0g, koolhydraten 72.4g



1. Ingrediënten voorbereiden

In een grote kookpan ruim water aan de kook brengen. **Knolselderij** en **wortel** schillen en in ca. 1cm grote blokjes snijden. **Sla** wassen en uit laten lekken. **Peterselie** zonder harde steeltjes grof snijden. **Appel** in vieren snijden, klokhuis verwijderen en in ca. 1cm grote blokjes snijden. **Bleekselderij** in dunne schijfjes snijden.



4. Camembert bakken

Grote koekenpan met een ca. 2cm dikke laag plantaardige olie vullen. Pan op middelhoog vuur verhitten. De olie is heet genoeg als je er een houten lepel in steekt en er kleine belletjes vanaf komen. **Camembert** in de pan aan beide kanten in ca. 3-4min knapperig bakken.



2. Groenten voor koken

Knolselderij en **wortels** aan kokend water toevoegen en in ca. 5-7min beetgaar koken. Dan **groenten** uit de pan halen, in een zeef laten uitlekken.



5. Salade maken

Ondertussen **sla** met **appel**, **bleekselderij**, **knolselderij** en **wortel** in een kom vermengen. Dressing maken van 2el azijn (bij voorkeur witte wijnazijn), 2el olijfolie, **peterselie**, snuf zout en peper. **Dressing** goed met **salade** vermengen.



3. Camembert paneren

3 kommetjes klaarzetten, één met 6-8el **bloem**, één met **panko** en één met twee geklutste **eieren**. **Camembert** eerst door het meel, dan door het ei en dan door de **panko** halen. Dan de **kaas** nogmaals door het ei en **panko** halen. Herhaal met het tweede stuk **camembert**.



6. Camembert serveren

Tot slot **mosterd** met **abrikozenjam** vermengen, met een snuf zout en peper op smaak brengen. **Camembert** met **salade** en **abrikozen-mosterdsaus** serveren.

Vragen over de bereiding of over het recept? Deine Koch-Hotline: **030 - 808 04 52**

Geprint op 100% gerecycled papier • Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl     **#marleyspooning**