

# MARLEY SPOON



## Krokante brie met vijgenjam

en balsamico-groenten met krieltjes



30-40min



2 personen

Een kaasplankje met vijgenjam is een prima afsluiter voor een diner, maar wij hebben deze klassieke combi in een nieuw jasje gestoken. Je maakt een gezondere variant op de kaassoufflé door plakken brie krokant te bakken in de oven. Van de gedroogde vijgen maak je een jam om de romige kaas in te dippen. In combinatie met geroosterde groenten in balsamico en goudbruine ovenkrieltjes is dit een gerecht dat alle vakjes aantikt.

## Wat je van ons krijgt

- brie
- balsamicoazijn <sup>12</sup>
- krieltjes
- rode ui
- bosbiet
- paneermeel <sup>1</sup>
- gedroogde vijgen
- gele paprika
- gedroogde Italiaanse kruiden
- gele biet
- walnoten <sup>15</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- 2 bakplaten
- bakpapier
- dunschiller
- kleine kookpan
- maatbeker
- middelgrote koekenpan
- oven
- staafmixer
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voorname-lijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Kooktip

Heb je na de maaltijd groenten over? Gebruik ze de volgende dag in een lunchsalade of op een snee brood met hummus of kaas!

### Allergenen

gluten (1), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie



### 1. Bieten roosteren

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/220°C. Leg de **krieltjes** in een grote kom of bak met water. Snijd de stronkjes van de **bosbiet** en **gele biet**, schil de **bieten** en spoel ze om. Halveer de **bieten** en snijd ze vervolgens in 0,5cm brede partjes. Leg de **bieten** op een bakplaat met bakpapier, hussel om met 1el olijfolie, zout en peper en bak 10min in de oven.



### 4. Groenten bakken

Haal de bakplaat met bieten na 10min bakken uit de oven, voeg de **paprika** en **ui** en toe en hussel om. Bak 5-10min in de oven. Hussel nog eens om en leg de **brie** naast de **groenten** aan een kant van de bakplaat. Bak 10-15min totdat de **groenten** gaar zijn en de **brie** goudbruin en knapperig is.



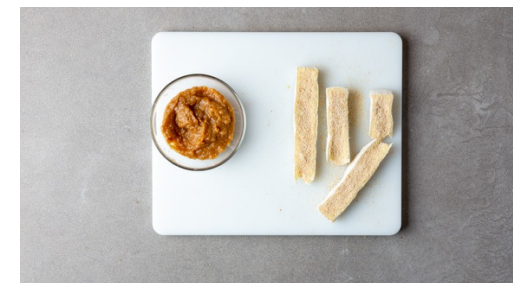
### 2. Krieltjes roosteren

Halveer intussen de **paprika**, verwijder de kern en snijd in 1,5cm brede repen. Pel en snijd de **ui** in 1,5cm dikke partjes. Giet de **krieltjes** af, schrob schoon en halveer ze. Meng de **krieltjes** met 1el olijfolie, de **Italiaanse kruiden** en een snuf zout. Leg de **krieltjes** op een 2e bakplaat met bakpapier en bak ze in 20-25min in de oven gaar.



### 5. Walnoten roosteren

Hak intussen de **walnoten** grof. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **walnootstukjes** in 2-3min goudbruin. Let op, schud de pan af en toe want de **noten** kunnen snel verbranden! Neem uit de pan en zet apart.



### 3. Vijgenjam maken

Hak intussen de **vijgen** grof en doe ze met 200ml water in een kleine kookpan. Breng aan de kook, laat 10min zacht borrelen. Voeg dan 1tl azijn en 1tl olijfolie toe en pureer met een staafmixer glad. Snijd intussen de **brie** in 1,5-2cm dikke plakken. Doe het **paneermeel** op een bord en druk de **brie** aan beide kanten in het **paneermeel** om met een laagje te bedekken.



### 6. Serveren

Besprenkel de **bietenpartjes** na het bakken met de **balsamicoazijn** en hussel om. Serveer de krokant gebakken **brie** met de **ovenkrieltjes** en **balsamico-groenten** (zie kooktip, links). Bestrooi met de **walnoten** en serveer met de **vijgenjam**.