

---

## Camembert uit de oven

met geroosterde groenten en druiven



Cooking Time



2 personen

## Wat je van ons krijgt

- baguette <sup>1</sup>
- knoflook
- verse kruidenmix: tijm & rozemarijn
- rode druiven
- venkel
- wortel
- rode ui
- camembert <sup>7</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- dunschiller
- oven

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie



**1. Groenten voorbereiden**

Verwarm de oven voor op 200°C. Schil de **wortels** en snijd ze schuin in plakjes. Pel en snijd de **ui** in 8 partjes. Snijd de stonk van de **venkel** en snijd hem in de breedte in smalle repen.



**4. Brood voorbereiden**

Scheur intussen de **baguette** in hapklare stukken. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Meng 2el olijfolie met de **rest van de gehakte kruiden** en **knoflook**. Hussel de **broodstukjes** om met de **kruiden-knoflookolie**.



**2. Kruiden hakken**

Pluk de **tijmblaadjes**, houd **1-2 rozemarijnsteeltjes** apart en pluk de **rest van de rozemarijnnaaldjes**. Doe de **kale kruidensteeltjes** weg. Hak de **rozemarijn- en tijmblaadjes** fijn.



**5. Camemberts voorbereiden**

Neem de **camemberts** uit de verpakking en kerf met een scherp mes een kruis in het midden van de **kaas**. Breek de **rozemarijnsteeltjes** in kleinere stukjes en steek ze in de **kaas**.



**3. Groenten roosteren**

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Verdeel de **venkel, ui** en **wortel** erover en hussel de **groenten** om met met de **helft van de gehakte kruiden**, 2el olijfolie, zout en peper. Rooster 8-10min in de oven.



**6. Kaas bakken**

Was de **druiven** en dep ze droog. Leg de **camemberts** en de **druiven** bij de **groenten** op de bakplaat en verdeel dan het **brood** erover. Bak 8-10min totdat de **kaas** zacht is en het **brood** goudbruin en krokant. Serveer de **camembert** met de **groenten, druiven** en dip de **broodstukjes** in de **kaas**.