



Special: camembert in bladerdeeg

met druivencompote en spinaziesalade



ca. 45min



2 personen

Heb je zin in een feestelijke maaltijd, dan ben je bij deze camembertpakketjes met druivencompote aan het goeie adres! Warme smeltende kaas, zoete druivencompote, knapperig bladerdeeg... what's not to love? Als frisse tegenhanger serveer je er snelle spinaziesalade met hazelnoten en verse munt bij. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 500g rode druiven
- 1 camembert ⁷
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 25g hazelnoten ¹⁵
- 10g verse munt
- 100g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- ei ³
- honing
- mosterd ¹⁰
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven met bakplaat
- kleine koekenpan
- bakkwast

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

Kooktip

Gebruik de rest van het deeg bijv. om decoratie te maken voor gebak.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10), noten (15), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 972kcal, vet 71.9g, koolhydraten 53.3g, eiwit 23.3g



1. Druiven bakken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Pluk de **helft van de druiven** (je hebt de rest niet nodig). Verhit een kleine koekenpan op middelhoog vuur met 1tl olijfolie. Bak de **druiven** ca. 10min, tot ze openbarsten. Plet ze evt. een beetje met een spatel. Voeg 1tl balsamicoazijn en 2tl honing toe en kook al roerende ca. 5min, tot de meeste vloeistof verdampt is.



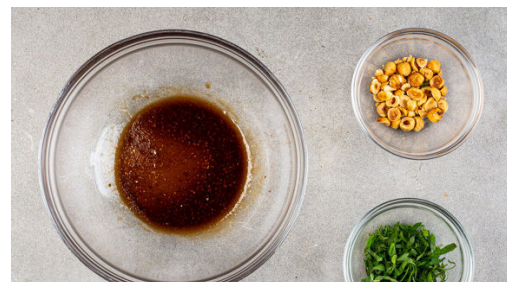
4. Pakketjes bakken

Strooi de **hazelnoten** bij de **kaaspakketjes** op de bakplaat en bak alles 5-8min in de oven, tot de **hazelnoten** goudbruin zijn. Neem ze uit de oven en laat afkoelen. Bak de **kaaspakketjes** nog 10-14min in de oven, tot het **deeg** goudbruin en knapperig is.



2. Kaas & deeg snijden

Schep de **druiven in saus** op een bord en laat ze minstens 5min afkoelen in de koelkast. Snijd de **camembert** horizontaal in tweeën, zodat je **2 ronde schijven** hebt. Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat en snijd het in **4 rechthoeken**. Leg de **kaas** in het midden van **2 stukken deeg**.



5. Dressing kloppen

Hak de **hazelnoten** grof. Klop een **dressing** van 2el olijfolie, 2tl balsamicoazijn, 1/2tl mosterd, 1/2tl honing en een snuf zout en peper. Hak de **muntblaadjes** grof.



3. Deeg vouwen

Verdeel de **afgekoelde druivencompote** over de **kaas**. Bewaar daarbij de **achtergebleven siroop**. Vouw de **overgebleven stukken deeg** over de **kaas** en snijd een beetje bij tot je **2 vierkante pakketjes** hebt (**zie tip, links**). Druk de randen goed dicht met een vork. Klop 1 ei los en bestrijk de **kaaspakketjes** ermee.



6. Salade maken

Hussel de **spinazie** en de **munt** om met de **dressing**. Verdeel de **spinaziesalade** over de borden en bestrooi met de **hazelnoten**. Serveer met de **kaaspakketjes** en bedruypel alles met de **druivensiroop**.