



Gesmolten camembert op spätzle

met uien-vijgenjam en prei



ca. 25min



2 personen

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 prei
- 25g gedroogde vijgen
- 1 camembert ⁷
- 1 zakje karwijzaad
- 400g spätzle ^{1,3}
- 100g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- 1el boter ⁷
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- kleine kookpan
- kleine koekenpan met deksel
- grote koekenpan of wok
- maatbeker

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 813kcal, vet 41.5g, koolhydraten 76.0g, eiwit 29.9g



1. Groenten snijden

Pel en halveer de **ui** en snijd 'm in dunne repen. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan overdwars in stukken van ca. 3cm lang.



4. Prei bakken

Verhit een grote koekenpan of wok met 1el boter op medium tot hoog vuur. Voeg de **prei**, de **helft van het karwijzaad** en een flinke snuf zout toe en bak ca. 5min, tot de **prei** zacht wordt. Roer regelmatig.



2. Jam maken

Verhit een kleine kookpan op medium tot hoog vuur. Voeg de **ui**, de **vijgen**, 50ml water, 2el balsamicoazijn en 1tl suiker toe en laat 5-6min zachtjes koken, tot het mengsel de textuur van jam krijgt. Haal van het vuur en zet opzij.



5. Spätzle bakken

Voeg 1el olijfolie toe aan de pan met **prei** en voeg de **spätzle** toe. Bak 6-8min, tot de **spätzle** bruin wordt.



3. Kaas bakken

Verhit een kleine koekenpan met 1el olijfolie op medium tot laag vuur. Voeg de **kaas** toe, leg een deksel op de pan en laat 10-15min bakken. Draai de **kaas** regelmatig om en let erop dat de onderkant steeds met olie bedekt is. Haal van het vuur en zet opzij.



6. Spinazie toevoegen

Roer de **spinazie** door de pan met **spätzle** en laat slinken. Haal de pan van het vuur. Breng het geheel op smaak met peper en zout en verdeel over borden. Snijd de **kaas** doormidden en verdeel de helften over de borden. Druppel de **uien-vijgenjam** erover en serveer.