



Gebakken camembert met topping

en perencrumble met speculaasroom



30-40min



2 personen

Je hebt een echt feestje op tafel met dit voor- en nagerecht speciaal voor Kerstmis. We trappen het diner af met gebakken camembert getopt met kruidige chili-pecannoten. Serveer de stukjes gebakken stokbrood in een mandje erbij om de Franse kaas uit te lepelen. Je eindigt het kerstdiner met een spetterende finale: een krokante crumble met peren en frisse speculaasroom. Merry Christmas!

Wat je van ons krijgt

- 1
- 7
- 15
- 1
- 7
-

Wat je thuis nodig hebt

- bloem ¹
- boter ⁷
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- bakplaat
- dunschiller
- fijne keukenrasp
- oven
- ovenschaal
- zeef of vergiet

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

Kooktip

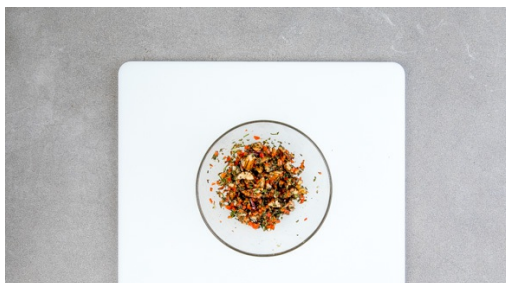
Gebruik minder dan 1/3 van de chilipeper als je niet van pittig houdt, gebruik 'm helemaal als je wél van pit houdt.

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

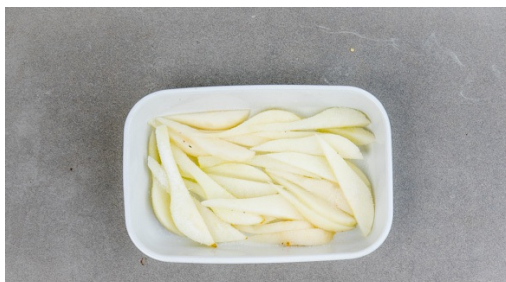
Voedingswaarde per portie

calorieën 960kcal, vet 59.4g, koolhydraten 87.4g, eiwit 16.8g



1. Topping maken

Verwarm de oven voor op 200°C. Ris de **rozemarijn-** en **tijmblaadjes** van de steeltjes en hak ze grof. Doe de steeltjes weg. Hak de **pecannoten** grof. Rasp de **citroenschil** fijn. Halveer de **chilipeper**, verwijder de zaadlijsten en hak de **peper** fijn. Meng **1tl citroenrasp** met de **kruiden, pecannoten, gehakte peper (zie kooktip, links)**, 1-2tl olijfolie, zout en peper.



4. Peren voorbereiden

Schil de **peren** en snijd ze in vieren. Verwijder het klokhuis en snijd de **peren** vervolgens in dunne plakjes. Pers de **citroen** uit. Doe de **perenplakjes** in een kleine ovenschaal en hussel om met **2-3el citroensap, 1/3e van de vanillesuiker** en 2el suiker (bij voorkeur wit).



2. Kaas bakken

Neem de **camembert** uit de verpakking en leg de **kaas** op een bakplaat met bakpapier en verdeel de **kruiden-notentopping** erover. Bak 5min in de oven.



5. Crumble maken

Meng de **havervlokken** in een kom met 2-3el suiker, 2el bloem, **1/3e van de vanillesuiker**, 3-4el boter of evt. neutrale plantaardige olie en een snufje zout. Kneed met je vingers tot een **kruimeldeeg** ontstaat en verdeel dit over de **peren**. Bak de **perencrumble** in 20-25min goudbruin en gaar in de oven. Breng water in een waterkoker aan de kook voor stap 6.



3. Brood roosteren

Snijd de **baguette** in brede sneetjes. Haal na 5min de bakplaat uit de oven, leg de **sneetjes brood** erop en bak de **camembert** en het **brood** nog eens 8-10min tot de **kaas** licht bol staat en het **brood** geroosterd is. Besprenkel de **kaas** evt. met 1-2tl honing. Serveer de **kaas** warm met het **brood**.



6. Speculaasroom maken

Meng de **helft van de speculaaskruiden** met **de rest van de vanillesuiker** en 4el gekookt water en laat 5min staan. Giet dan door een zeefje in een kommetje en meng het **speculaaswater** met de **helft van de crème fraîche** en 1tl suiker. Bewaar de **rest van de crème fraîche** en **speculaaskruiden** voor een ander recept. Serveer de **perencrumble** met de **speculaasroom**.