



Camembert uit de oven

met roodlof, pijnboompitten en tijm



20-30min



2 personen

Wist je dat roodlof een kruising is tussen witlof en radicchio rosso? Het is dus niet een andersgekleurde witlof. De smaak van roodlof is net iets minder bitter dan die van witlof, wat hem ideaal maakt voor het gerecht van vandaag. Je karameliseert deze rood-witte groente met honing en eet 'm vervolgens op met zachte camembert uit de oven getopt met tijm en pijnboompitjes. Een gouden combinatie!

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 2x roodlof
- 2 stengels bleekselderij⁹
- 5g verse tijm
- 2 camemberts⁷
- 1 zakje pijnboompitten
- 1 baguette¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- evt. boter
- olijfolie
- honing of suiker
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- maatbeker
- grote koekenpan of wok met deksel

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 701kcal, vet 42.5g, koolhydraten 57.0g, eiwit 33.6g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 200°C. Pel en hak de **knoflook** fijn. Snijd het stronkje van de **roodlof**, maar zorg ervoor dat de **blaadjes** aan elkaar vast blijven zitten. Snijd de **kropjes roodlof** in de lengte in vieren. Snijd de **bleekselderij** in de lengte doormidden en vervolgens in schijfjes.



4. Gerecht afmaken

Neem de **camemberts** uit de verpakking en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Kerf een kruis in **elk kaasje**, verdeel de **pijnboompitten** erover en besprenkel met 1el honing. Breek de **tijmtakjes** in twee en steek ze in de **kaasjes**. Leg de **baguettes** ernaast of op een ovenrooster. Bak **alles** 8-10min in de oven tot de **kaas** zacht is en de **pijnboompitten** goudbruin.



2. Groenten bakken

Verhit een wok of grote koekenpan met deksel op middelhoog en voeg 1el olijfolie of boter toe. Houd **2 takjes tijm** apart, bak de **rest van de tijmtakjes** 1min. Voeg dan de **knoflook**, **roodlof** en **bleekselderij** met een snuf zout en peper toe. Bak ca. 5min totdat de **roodlof** bruin begint te kleuren, schep af en toe om.



5. Brood snijden

Neem de **baguette** uit de oven, laat iets afkoelen en snijd hem in sneetjes.



3. Groenten stoven

Voeg 2el honing of suiker en 2el azijn (het liefst rode wijn- of balsamicoazijn) en 100ml water toe. Leg een deksel op de pan en stoof de **groenten** 5min. Haal daarna de deksel van de pan en kook de **groenten** 3-5min tot het meeste water is verdampt. Breng de **groenten** evt. op smaak met meer honing of suiker. Verwijder de **tijmtakjes**.



6. Camemberts bakken

Verdeel de **gestoofde groenten** over de borden en leg er een **camembert** bovenop. Serveer met het **brood** ernaast.