

DINNERLY



Luxe gebakken camembert met geroosterde groenten en crostini



ca. 40min



2 personen

Weinig is zo leuk als een feestmaal in elkaar zetten en delen met je vrienden en familie. Zeker als je alles thuis geleverd krijgt en het gerecht in een paar stappen kan koken! Neem bijvoorbeeld dit hartige feestmaal: rijke camembert uit de oven, geserveerd met knapperig brood, gebakken groente en paddenstoelen met truffelolie. Zet alle schalen op tafel en laat iedereen lekker dippen en genieten.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 grote pastinaken
- 2 paarse wortels
- 400g paddenstoelenmix
- 2 stukjes camembert ²
- 5g verse tijm
- 2 baguettes ¹
- 2 flesjes truffelolie

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el boter ²
- 2tl honing
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- middelgrote koekenpan

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

KOOKTIP

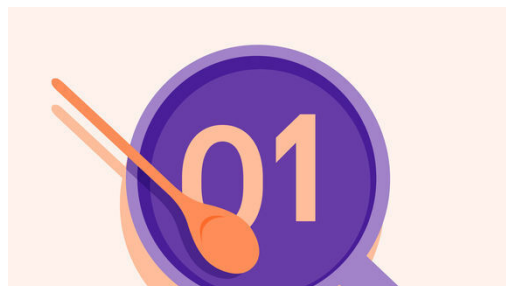
Met dit recept maak je 4 porties.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

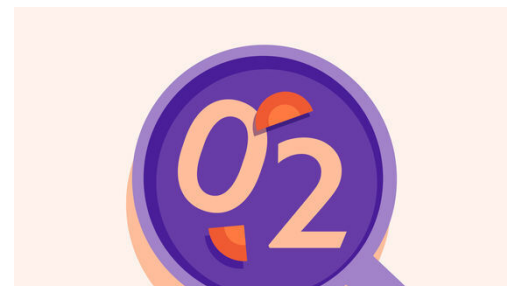
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 580kcal, vet 28.8g, koolhydraten 56.0g, eiwit 23.2g



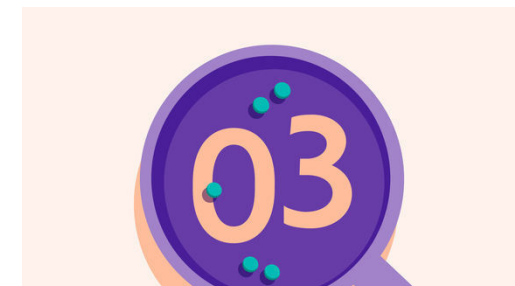
1. Groenten roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaten eruit. Schil of schrob de **pastinaken** en **wortels**. Snij ze overdwars doormidden en snij die helften in de lengte in kwarten. Verdeel de **groentestaafjes** over een bakplaat met bakpapier, bedruppel ze met 4tl olijfolie en bestrooi met een snuf zout. Rooster 18-22min in de oven. Hussel halverwege de baktijd goed om.



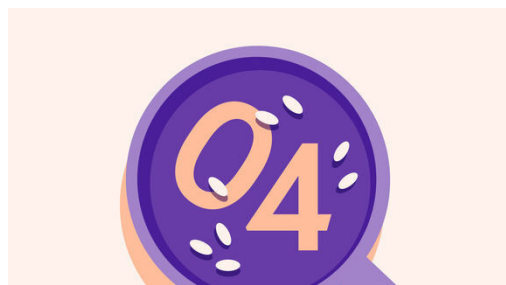
2. Paddenstoelen bakken

Schrob evt. de **paddenstoelen**. Snij de **champignons** doormidden (de grotere in kwarten) en snij de **oesterzwammen** in reepjes. Smelt 1el boter in een middelgrote koekenpan. Voeg de **paddenstoelen** toe met een flinke snuf peper en zout. Roerbak ze 8-10min op middelhoog vuur tot ze mooi bruin zijn en het grootste deel van het vocht verdampt is.



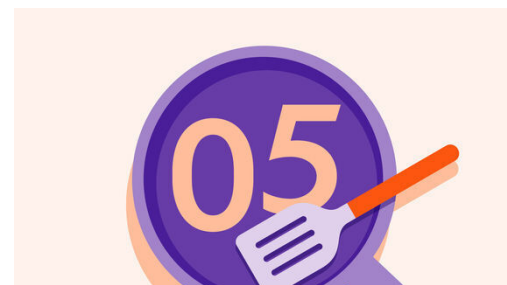
3. Camemberts voorbereiden

Snij met een scherp mes een diep kruis in de bovenkant van de **camemberts** (zie ook de foto). Pluk de **tijm** van de stengels en hak fijn. Pel 1 teen knoflook en snij 'm in dunne schijfjes.



4. Kaas & crostini's bakken

Duw de **tijm** en knoflook in het kruis in de **kazen** en druppel in elk 1tl honing. Leg de **camemberts** op een 2e bakplaat met bakpapier. Snij de **broodjes** in dunne plakjes en leg naast de **kaas** (zie ook de **tip** in stap 6). Bak de plaat 5-6min tot het **brood** goudbruin is en de **kazen** licht gesmolten zijn.



5. Serveren

Leg de **gebakken camemberts** en de **crostini's** op een mooie serveerplank of een groot bord. Schep de **geroosterde groente** en **paddenstoelen** in een schaal en bedruppel naar smaak met de **truffelolie** – begin met **1 flesje**, proef en voeg evt. meer toe. Serveer en geniet!



6. Nog meer smaak

Je kunt voor dit gerecht ook heel makkelijk knoflookcrostini's maken. Pel 1 teen knoflook en snij of pers heel fijn (of gebruik ½tl knoflookpoeder). Meng de knoflook door 3-4el olijfolie en besmeer de plakjes brood voor het bakken met knoflookolie.