



Camembert uit de oven

met pijnboompitten en nazomergroenten



30-40min



2 personen

Je kunt deze ovencamembert met nazomergroenten zien als een soort mini-kaasfondue. Je bakt de camembert in de oven zodat deze vanbinnen smelt en roostert tegelijkertijd een berg groenten in een heerlijke Provençaalse marinade. Presenteer de camembert op een grote schaal met de groenten eromheen en geniet van de allerlaatste zomerse dagen.

Wat je van ons krijgt

- 1 aubergine
- 1 zakje gedroogde tomaten
- 2 tenen knoflook
- 1 zakje Provençaalse kruiden
- 1 courgette
- 1 rode ui
- 2 camemberts⁷
- 1x cherrytomaten
- 1 zakje pijnboompitten

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- aluminiumfolie

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

Allergenen

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 628kcal, vet 46.4g, koolhydraten 21.6g, eiwit 31.6g



1. Aubergine snijden

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de **aubergine** in vingerdikke schijven en snijd die in vieren.



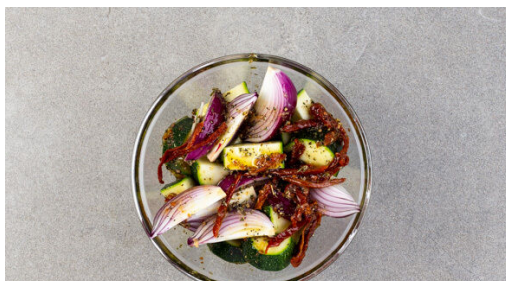
2. Marinade maken

Snijd de **gedroogde tomaatjes** in reepjes. Pel en hak de **knoflook** fijn. Meng de **Provençaalse kruiden** met de **knoflook**, **gedroogde tomaatjes**, 1tl azijn, 1/2tl zout, een snuf peper en 2-3el olijfolie. Hussel de **aubergine** om met de **helft van de marinade**.



3. Aubergine roosteren

Leg de **aubergine** op een bakplaat met bakpapier en rooster ca. 10min in de oven.



4. Courgette

Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in plakjes. Pel de **ui** en snijd hem in partjes. Meng de **ui** en **courgette** met de **rest van de marinade**.



5. Camembert bakken

Neem de **camemberts** uit de verpakking en kerf met een scherp mes een kruis bovenop de **kaas**. Neem de bakplaat uit de oven en hussel de **aubergine** om met de **courgettemix**. Leg de **kazen** tussen de **groenten** en verdeel ook de **cherrytomaten** eromheen. Bak nog 10-15min tot de **kaas** zacht is en de **groenten** gaar.



6. Serveren

Serveer de **camembert** met de **ovengroenten**. Trek de korst naar buiten toe, zodat het vloeibare gedeelte van de kaas zichtbaar is. Bestrooi met de **pijnboompitten** en dip de **groenten** in de **kaas**.