



Camembert uit de oven

met geroosterde aubergine en courgette



30-40min



2 personen

Je kunt deze ovencamembert met gemengde groenten zien als een soort mini-kaasfondue. Je bakt de camembert in de oven zodat 'ie 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.

Wat je van ons krijgt

- 1 aubergine
- 1 zakje gedroogde tomaten
- 2 tenen knoflook
- 1 zakje Provençaalse kruiden
- 1 courgette
- 1 rode ui
- 2 camemberts ⁷
- 1x cherrytomaten
- 1 zakje pijnboompitten

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- aluminiumfolie
- dunschiller

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 630kcal, vet 46.4g, koolhydraten 22.0g, eiwit 31.8g



1. Aubergine snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **aubergine** in vingerdikke schijven en snijd die in vieren.



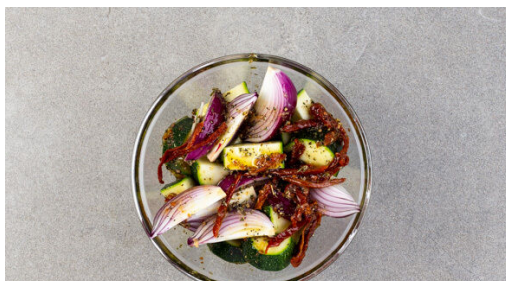
2. Marinade maken

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 toevoegen

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



5. Camembert bakken

Neem de **camemberts** uit de verpakking en wikkel ze in aluminiumfolie. Laat de bovenkant onbedekt. Kerf een kruis in de bovenkant. 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** er omheen. Bak nog 10-15min tot de **kaas** zacht is en de **groenten** gaar zijn.



6. Serveren

Serveer de **camemberts** met de **ovengroenten** en bestrooi met de **pijnboompitten**. Trek de korst naar buiten om de **kaas** open te maken. Dip de **groenten** in de **kaas**.