

MARLEY SPOON



Ovengebakken camembert en geroosterde tomaten

met salade, pecannoten en knoflookdressing



ca. 25min



2 personen

Wie houdt er niet van de romige camembert? Ontstaan in Normandië in de 18e eeuw, maakte de kaas furore als soldatenvoedsel tijdens de Eerste Wereldoorlog. Tegenwoordig eten we 'm gelukkig onder betere omstandigheden. Vandaag paneer je de camembert voordat je 'm bakt en geloof ons: dat is een gamechanger.

Wat je van ons krijgt

- 1x babyromanasla
- 250g cherrytomaten
- 1 teen knoflook
- 1 zakje paneermeel ¹
- 2 camemberts ⁷
- 25g pecannoten ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- melk ⁷
- mayonaise ³
- mosterd ¹⁰
- bloem ¹
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp

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

Kooktip

Controleer of de olie heet genoeg is door er wat paneermeel in te laten vallen. Het moet gelijk bruisen.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 823kcal, vet 64.6g, koolhydraten 26.1g, eiwit 33.3g



1. Sla snijden

Verwarm de oven met de grillfunctie aan of op 250°C. Snijd de **sla** in de lengte door en dan in hapklare stukjes.



2. Tomaten roosteren

Doe de **cherrytomaten** in een kleine ovenschaal en rooster ze 8-10min in de oven tot ze open beginnen open te barsten.



3. Dressing maken

Pel de **knoflook** en hak of rasp de **helft van de knoflook** fijn. Klop een **dressing** van de **gehakte knoflook**, 2el mayonaise, 1tl mosterd, 1-2tl azijn, 2el water en een snufje peper en zout.



4. Camembert paneren

Bestuif een bord met 1-2el bloem. Schenk 100ml melk in een diep bord en verdeel het **paneermeel** op een 3e bord. Haal de **camemberts** stuk voor stuk eerst door de bloem, dan de **melk** en tot slot door het **paneermeel**. Zorg dat de **kazen** rondom goed bedekt zijn.



5. Camembert bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met een ca. 0,5cm hoge laag plantaardige olie. Bak de **camemberts** 3-4min per kant tot ze goudbruin zijn. Beweeg de **camemberts** zo min mogelijk, zo worden ze mooi krokant.



6. Noten hakken

Hak de **pecannoten** grof. Verdeel de **sla** en **tomaatjes** met de **kaas** over de borden en besprenkel met de **dressing**. Bestrooi met de **noten**.