



Special: geglaceerde wortel en camembert

met tijm, knoflookbrood en rucolasalade



ca. 30min



2 personen

Ook deze week hebben we weer een aantal geweldige kooktips voor je: vandaag glaceren we wortels in een fruitige saus, die de natuurlijke zoetheid van de wortel naar boven brengt. Dit vormt een heerlijk contrast met de hartige componenten van de maaltijd: tijm-camembert uit de oven, rucolasalade met pompoenpitten en sinaasappels. En met knoflookbrood maak je iedereen blij!

Wat je van ons krijgt

- 1 sinaasappel
- 2 wortels
- 2 tenen knoflook
- 10g verse kruidenmix: platte peterselie & tijm
- 2 camemberts⁷
- 2 baguettes¹
- 25g pompoenpitten
- 50g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- boter⁷
- honing
- mosterd¹⁰
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- kleine koekenpan
- maatbeker

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1166kcal, vet 69.8g, koolhydraten 90.2g, eiwit 41.8g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Halveer de **sinaasappel** en pers **1 helft** uit. Schil de **andere helft** met een mes en snijd het **vruchtvlees** in stukjes. Schil of schrob de **wortels** en snijd ze schuin in plakjes. Laat 1-2el boter op kamertemperatuur komen.



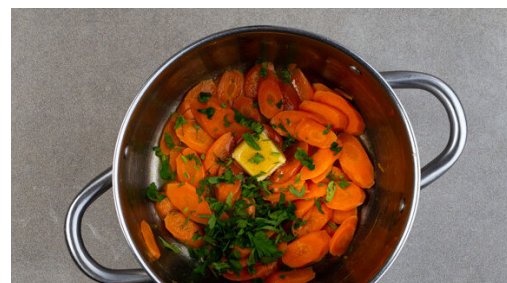
4. Knoflookbrood bakken

Snijd 1-2cm brede, schuine snedes in de **baguettes**, maar snijd het **brood** niet helemaal door. Meng de **rest van de knoflook** met de warme boter en een snuf zout en peper. Verdeel de **knoflookboter** in de snedes en bak het **knoflookbrood** op de bakplaat met de **camemberts** in 8-10min goudbruin.



2. Wortel garen

Laat 1el koude boter smelten in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur. Voeg de **wortelplakjes** met een snuf zout toe en bak ca. 3min. Blus af met het **sinaasappelsap** en 50ml water. Laat 10-15min zachtjes koken, tot de **wortelplakjes** gaar zijn.



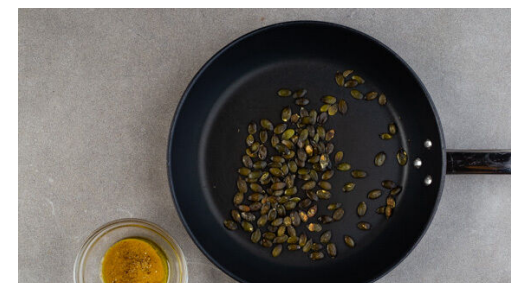
5. Wortel glaceren

Hak de **peterselie incl. steeltjes** fijn en roer met 1el honing en 1-2tl boter door de **wortelplakjes** in de pan. Breng op smaak met zout, peper en meer honing naar smaak.



3. Camembert bakken

Pel en hak de **knoflook** fijn. Pluk de **helft van de tijmblaadjes** van de takjes en hak ze fijn. Meng met de **helft van de knoflook**, 2tl olijfolie en een snuf zout en peper. Leg de **camemberts** op een bakplaat met bakpapier en besprenkel met de **tijmolie**. Bak 12-14min in de oven, tot de **kaas** begint te smelten.



6. Salade maken

Verhit een droge, kleine koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pompoenpitten** in 2-4min goudbruin. Meng 1el olijfolie, 1tl azijn, 1/2tl mosterd en zout en peper naar wens. Hussel de **rucola**, **sinaasappelstukjes** en de **pompoenpitten** om met de **dressing**. Serveer de **camemberts** met de **geglaceerde wortel**, het **knoflookbrood** en de **salade**.