

DINNERLY



Gebakken camembert met vijgensaus met bonte groenten en peer



ca. 35min



2 personen

Gebakken camembert is niet voor niets een klassieker. Dat moment dat de gesmolten binnenkant als lava over je bord stroomt... heerlijk! En daar hoort natuurlijk iets fruitigs bij. Daarom serveren we er sappige peer bij, die met aardappels en rode biet in de oven gebakken wordt. En we maken het af met een geurige vijgensaus.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 rode biet
- 1 peer
- 1 rode ui
- 2 camemberts⁷
- 25g gedroogde vijgen

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2tl tomatenketchup
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- dunschiller
- maatbeker
- staafmixer met beker

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

KOOKTIP

Haal de camembert voor je begint te koken uit de koelkast, zodat ie niet meer koud is als je 'm in de oven doet.

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 803kcal, vet 42.4g, koolhydraten 68.5g, eiwit 33.7g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Schil en halveer de **rode biet**. Halveer de **peer** en verwijder het klokhuis. Snij de **aardappels mét schil, rode biet** en **peer** in parten van ca. 1,5cm breed. Pel en halveer de **ui**. Snipper de **ene helft** fijn en de **andere helft** in plakken van ca. 2cm dik.



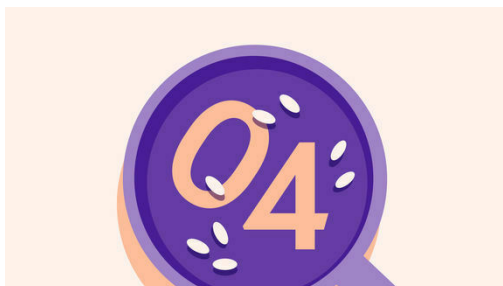
2. Groenten en peer bakken

Meng de **aardappel, rode biet** en **peer** met 3-4el olijfolie en 1/2tl peper en zout. Verdeel ze over twee bakplaten met bakpapier en bak 25-28min in de oven, tot ze een beetje krokant en gaar zijn. Hussel na 15min goed om en leg de **camemberts** erbij.



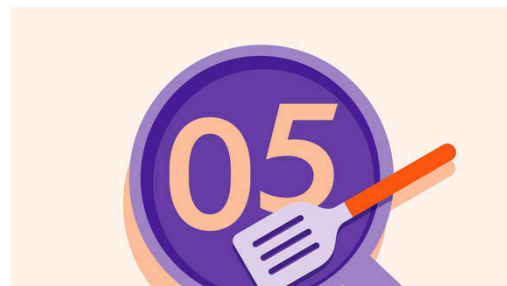
3. Vijgensaus garen

Verhit een kleine kookpan met 1el olijfolie. Bak de **fijngesneden ui** 2-4min op middelhoog vuur. Voeg de **vijgen**, 2el azijn (het liefst balsamicoazijn), 50ml water, 1tl suiker en een flinke snuf zout toe. Zet het vuur laag en laat het geheel 3-5min sudderen, tot het vocht grotendeels verdampt is.



4. Vijgensaus pureren

Pak een staafmixer en hoge beker en pureer het **vijgenmengsel** met 2tl ketchup en 2-3el water. Doe de **vijgensaus** weer in de pan. Proef en breng op smaak met zout en suiker en hou op laag vuur warm.



5. Camembert bakken

Haal de **camembert** uit de oven en laat de **groenten** als nodig verder bakken tot ze gaar zijn. Verdeel de **camembert, groenten** en **vijgensaus** over borden en serveer.



6. Kruiden, you say?

Voeg wat rozemarijn of tijm toe aan je bakplaat met groenten, om ze een extra Mediterraans tintje te geven.