



Gebakken camembert

met geroosterde groenten en rucolasalade



30-40min



2 personen

In de oven geroosterde groenten in combinatie met gebakken camembert zijn een ware match made in heaven. Vandaag roosteren we zoete aardappel, champignons en prei mooi goudbruin in de oven en serveren ze naast een zachte kaas die op smaak gebracht wordt met een mengsel van gedroogde tomaat en tijm. Dus het is niet alleen heerlijk romig, maar ook heerlijk hartig. Geniet!

Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 250g champignons
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 teen knoflook
- 5g verse tijm
- 40g gedroogde tomaten
- 1 camembert ⁷
- 1 prei
- 25g zonnebloempitten
- 50g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine koekenpan

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

Allergenen

melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 628kcal, vet 45.5g, koolhydraten 30.3g, eiwit 23.8g



1. Groenten bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **zoete aardappel incl. schil** in plakken van ca. 1,5cm. Leg de **zoete aardappel** met de **champignons** op een bakplaat met bakpapier en hussel om met 2el olijfolie, de **Italiaanse kruidenmix**, een flinke snuf zout en een snuf peper. Bak de **groenten** ca. 10min in de oven.



4. Prei en camembert bakken

Leg de **prei** en de **camembert** na ca. 10min baktijd op de bakplaat bij de **groenten**. Gebruik evt. een 2e bakplaat. Meng de **prei** met 1el olijfolie en een flinke snuf zout en peper. Bak alles nog 12-15min, tot de **groenten** gaar zijn en de **camembert** bubbelt. Neem de **camembert** evt. eerder uit de oven als deze eerder klaar is dan de **groenten**.



2. Camembert voorbereiden

Pel en hak de **knoflook** fijn. Ris de **tijmblaadjes** van de takjes. Hak de **gedroogde tomaten** grof en meng ze met de **knoflook** en de **tijmblaadjes**. Breng op smaak met een snuf peper. Snijd een kruis van ca. 2/3e diep in de **camembert** en bestrijk de **camembert** met **2/3e van het tomatenmengsel**.



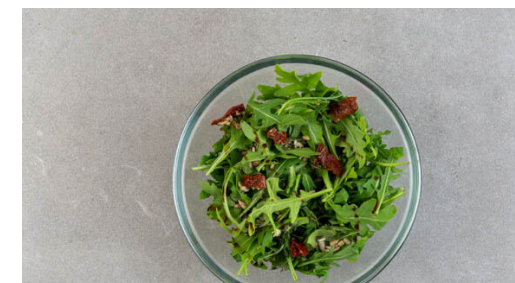
5. Zonnebloempitten toosten

Verhit een droge, kleine koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **zonnebloempitten** in 1-2min goudbruin. **Let op**, ze kunnen snel verbranden. Schep uit de pan en laat afkoelen.



3. Prei snijden

Snijd de **prei** in stukken van ca. 5cm.



6. Salade maken

Meng de **zonnebloempitten** met de **rucola** en de **rest van het tomatenmengsel**. Voeg 1tl balsamicoazijn toe en breng de **salade** op smaak met zout en peper. Snijd de **camembert** doormidden en serveer met de **salade** en de **ovengroenten**.