



Gebakken camembert met abrikozenchutney

met geroosterde pompoen en spruitjes



40-50min



2 personen

Tijd voor een winters feest op tafel! De oveengebakken camembert met rozemarijn besprenkel je met een hartig-zoete abrikozenchutney, yum! Erbij heerlijke geroosterde hokkaidopompoen en spruitjes, verfijnd met peer en krokante croutons. Knapperige pistachenoten maken dit winterfestijn af. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 biologische hokkaidopompoen
- 10g verse kruidenmix: platte peterselie & rozemarijn
- 400g gepelde spruitjes
- 1 zakje goulashkruiden
- 1 baguette ¹
- 2 stukjes camembert ⁷
- 1 peer
- 1 kuipje abrikozenchutney ¹⁰
- 10g pistachenoten ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier

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), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1012kcal, vet 57.8g, koolhydraten 86.0g, eiwit 39.2g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Halveer de **pompoen**, schep de zaden eruit en snijd de **pompoen** in parten van 1-2cm. Houd **1-2 rozemarijntakjes** apart, rits de **rest van de rozemarijnnaaldjes** van de takjes en snijd ze fijn.



2. Groente bakken

Leg de **pompoen** en de **spruitjes** op een bakplaat met bakpapier en meng met 1el olijfolie, de **helft van de rozemarijn**, de **helft van de kruidenmix** en ½tl peper en zout. Bak de **pompoen** en de **spruitjes** ca. 15min in de oven.



3. Croutons voorbereiden

Scheur ondertussen het **broodje** in hapklare stukjes. Meng een **kruidenolie** van de **rest van de kruidenmix**, een snuf zout, de **rest van de rozemarijn** en 2el olijfolie. Hussel de **broodstukjes** om met de **kruidenolie**.



4. Camemberts voorbereiden

Snijd een diep kruis in het midden van de **camemberts**, maar snijd niet helemaal door tot de bodem. Halveer de **rozemarijntakjes** en druk ze in de ingesneden kruisen. Snijd de **peer** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd in grove stukjes.



5. Camemberts bakken

Leg de **camemberts** in het midden van de bakplaat en verdeel de **broodstukjes** over de **groente**. Bak 15-20min in de oven, tot de **camembert** zacht is en de **broodstukjes** knapperig zijn. Voeg de **peer** in de laatste 5min baktijd toe en bak mee.



6. Peterselie hakken

Hak ondertussen de **peterselie incl. steeltjes** grof. Meng de **chutney** met 3-4el water. Serveer de **groente** en de **croutons** met de **camemberts**. Bedruppel de **camemberts** naar wens met de **chutney** en bestrooi de **croutons** met de **peterselie** en de **pistachenoten**.