

DINNERLY



Gebakken camembert met pruimen-chutneysaus

met bonte groente 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 saus met pruimen-chutney erin.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruimige aardappels
- 2 rode bieten
- 1 peer
- 1 rode ui
- 2 stukjes camembert ¹
- 1 pakje kruidige pruimenchutney ²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2tl tomatenketchup
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- (balsamico)azijn

KOOKGEREI

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

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

KOOKTIP

Rode biet kan nogal vlekken. Het is daarom aan te raden keukenhandschoenen en evt. een schort te dragen.

ALLERGENEN

Melk (1), Mosterd (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 816kcal, vet 44.6g, koolhydraten 69.1g, eiwit 31.4g



1. Ingrediënten voorbereiden

Haal de **camembert** uit de koelkast. Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Schil en halveer de **rode bieten**. Snij de **peer** in de lengte in vieren en verwijder het klokhuis. Snij de **aardappels incl. schil**, de **bieten** en de **peer** in parten van ca. 1,5cm breed. Pel en halveer de **ui**. Snipper 1 **helft** fijn en snij de **andere helft** in partjes van ca. 2cm breed.



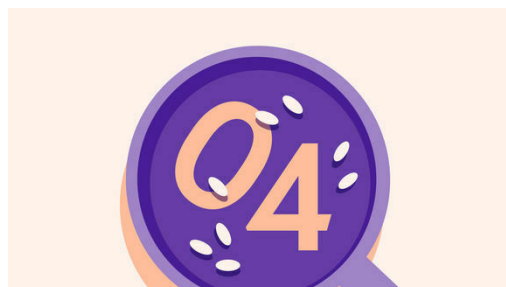
2. Groente en peer bakken

Hussel de **aardappel**, **rode biet** en **peer** om met 1el olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en bak ze eerst 15min in de oven, tot ze een beetje krokant en gaar zijn. Hussel de **groente** na 15min goed om en leg de **camemberts** ernaast. Bak alles nog 10-13min.



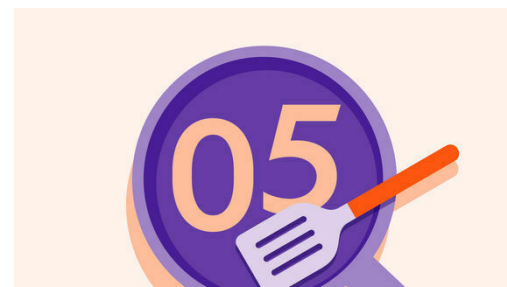
3. Saus inkoken

Verhit een kleine kookpan met 1el olijfolie. Fruit de **gesnipperde ui** 2-4min op middelhoog vuur. Voeg de **chutney**, 2el azijn (het liefst balsamicoazijn), 50ml water, 1tl suiker en een flinke snuf zout toe. Roer goed door, zet het vuur lager en laat de **saus** 3-5min inkoken, tot het vocht grotendeels verdampt is.



4. Saus afmaken

Roer 2tl ketchup en 2-3el water door de pan en pureer het geheel met een staafmixer. Proef of je nog een snuf zout of suiker wil toevoegen, en hou de **saus** op laag vuur warm.



5. Afmaken en serveren

Haal na 10-13min de **camembert** uit de oven. Laat de **groente** indien nodig nog een paar minuten roosteren tot alles helemaal gaar is. Verdeel de **camembert**, **groente** en **saus** over de borden en serveer.



6. Kruiden, you say?

Voeg wat rozemarijn of tijm toe aan je bakplaat met groente, om de maaltijd een extra mediterrane tintje te geven.