



Camembert uit de oven

met geroosterde groenten en druiven



30-40min



2 personen

Deze traybake van ui, wortel en venkel bewijst dat een heel lekker gerecht niet moeilijk te bereiden hoeft te zijn. Absolute ster van de show is de camembert met zijn gesmolten kern. Erbij maak je knoflookcroutons met verse rozemarijn en tijm en de geroosterde rode druiven maken het feest compleet.

Wat je van ons krijgt

- 1 venkel
- 2 wortels
- 1 rode ui
- 10g verse kruidenmix: rozemarijn & tijm
- 1 teen knoflook
- 2 baguettes¹
- 2 camemberts⁷
- 1 bakje rode druiven

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- dunschiller

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 931kcal, vet 46.1g, koolhydraten 81.8g, eiwit 41.6g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C. Verwijder de stronk en snijd de **venkel** in de breedte in smalle reepjes. Schil de **wortels** en snijd ze schuin in plakjes. Pel en snijd de **ui** in partjes.



4. Croutons maken

Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Meng de **knoflook** en **rest van de gehakte kruiden** in een grote kom met 2el olijfolie. Scheur de **baguette** in grove stukjes en roer die door de **kruidenolie**.



2. Kruiden hakken

Pluk de **tijmblaadjes**. Houd **1-2 rozemarijnsteeltjes** apart en pluk de **rest van de rozemarijnnaaldjes**. Hak deze samen met de **tijmblaadjes** fijn. Doe de kaalgeplukte kruidensteeltjes weg.



5. Camemberts voorbereiden

Neem de **camemberts** uit de verpakking en kerf met een scherp mes een kruis bovenop en in het midden van de **kaas**. Breek de **achtergehouden rozemarijnsteeltjes** in kleinere stukjes en steek ze in de inkeping.



3. Groenten roosteren

Verdeel de **venkel**, **ui** en **wortel** over een bakplaat met bakpapier en hussel de **groenten** om met met de **helft van de gehakte kruiden**, 1el olijfolie, 1/2tl zout en peper. Rooster de **groenten** 5-8min in de oven.



6. Kaas bakken

Verdeel de **druiven** in kleinere trosjes. Leg de **camemberts** en **druiven** bij de **groenten** op de bakplaat en verdeel dan het **brood** erover. Bak 8-10min totdat de **kaas** zacht is en het **brood** goudbruin en knapperig. Serveer de **camembert** met de **groenten**, **druiven** en dip de **stukjes brood** in de **kaas**.