



Gebakken camembert met oventomaten

met salade, pecannoten en knoflookdressing



ca. 25min



2 personen

Wie houdt er niet van de romige camembert? Ontstaan in Normandië in de 18e eeuw, maakte de kaas furore als soldatenvoedsel tijdens de Eerste Wereldoorlog. Tegenwoordig eten we 'm gelukkig onder betere omstandigheden. Vandaag paneer je de camembert voordat je 'm bakt en geloof ons: dat is een gamechanger.

Wat je van ons krijgt

- 1x babyromanasla
- 1x cherrytomaten
- 1 teen knoflook
- 1 zakje milde mosterd ¹⁰
- 1 zakje paneermeel ¹
- 2 camemberts ⁷
- 1 zakje pecannoten ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- melk ⁷
- mayonaise ³
- bloem ¹
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- fijne keukenrasp

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

Kooktip

Controleer of de olie heet genoeg is door er wat paneermeel in te laten vallen. Het moet gelijk bruisen.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 915kcal, vet 73.3g, koolhydraten 27.3g, eiwit 34.5g



1. Sla snijden

Verwarm de oven met de grillfunctie aan of op 250°C. Snijd de **sla** in stukjes.



2. Tomaten roosteren

Doe de **cherrytomaten** in een kleine ovenschaal en rooster ze 8-10min in de oven tot ze open beginnen open te barsten.



3. Dressing maken

Pel de **knoflook** en hak of rasp de **helft** fijn. Klop een **dressing** van de **gehakte knoflook**, 2-3el mayonaise, de **helft van de mosterd**, 1-2tl azijn, 2el water en een snufje peper en zout.



4. Camembert paneren

Strooi 1-2el bloem op een bord. Schenk 100ml melk in een diep bord en strooi het **paneermeel** op een 3e bord. Haal de **camemberts** eerst door de bloem, dan de **melk** en tot slot door het **paneermeel**. Zorg dat de **kazen** rondom goed bedekt zijn.



5. Camembert bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met een ca. 0,5cm hoge laag plantaardige olie. Bak de **camemberts** 3-4min per kant tot ze goudbruin zijn. Beweeg de **camemberts** zo min mogelijk, zo bruinen ze het mooist.



6. Noten hakken

Hak de **pecannoten** grof. Verdeel de **sla** en **tomaatjes** met de **kaas** over de borden en besprenkel met de **dressing**. Bestrooi met de **noten**.