



Camembert uit de oven

met geroosterde aubergine en courgette



30-40min



2 personen

Deze ovencamembert met geroosterde groenten is eigenlijk gewoon een soort mini-kaasfondue. Je bakt de camembert in de oven zodat 'ie vanbinnen smelt, en je roostert tegelijkertijd een berg groenten in een heerlijke Provençaalse marinade. Serveer de camembert op een grote schaal met de groenten eromheen en geniet!

Wat je van ons krijgt

- 1 aubergine
- 40g gedroogde tomaten
- 2 tenen knoflook
- 1 zakje Provençaalse kruiden
- 1 courgette
- 1 rode ui
- 2 camemberts ⁷
- 250g cherrytomaten
- 10g pijnboompitten

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- aluminiumfolie

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

Kooktip

Als je wilt kun je de pijnboompitten voor het serveren nog even in een droge koekenpan goudbruin roosteren, zo smaken ze nog lekkerder!

Allergenen

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 617kcal, vet 46.4g, koolhydraten 20.8g, eiwit 31.4g



1. Aubergine snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **aubergine** in vingerdikke schijven en snijd die in vieren.



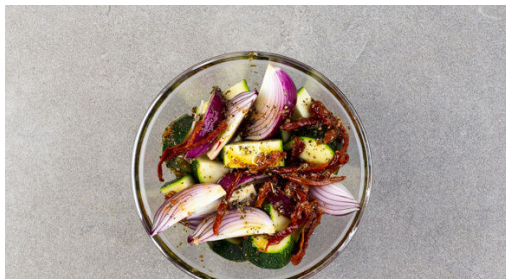
2. Aubergine marineren

Snijd de **gedroogde tomaten** in reepjes. Pel en hak de **knoflook** fijn. Meng de **gedroogde tomaten** en de **knoflook** met de **Provençaalse kruiden**, 2-3el olijfolie, 1tl azijn, 1/2tl zout en een snuf peper. Hussel de **aubergine** om met de **helft van de marinade**.



3. Aubergine roosteren

Verdeel de **aubergine** gelijkmatig op een bakplaat met bakpapier en rooster ca. 10min in de oven.



4. Groenten voorbereiden

Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in plakjes. Pel de **ui** en snijd in partjes. Meng de **courgette** en de **ui** met de **rest van de marinade**.



5. Camembert bakken

Snijd de **camemberts** aan de bovenkant kruislings in, wikkel ze in aluminiumfolie maar laat de bovenkanten open. Meng de **courgette** en de **uien** met de **aubergines** op de bakplaat, leg de **camemberts** erbij en verdeel de **cherrytomaten** eromheen. Bak nog 10-15min in de oven tot de **camemberts** zacht zijn en de **groenten** gaar zijn.



6. Afmaken en serveren

Serveer de **camemberts** met de **ovengroenten** en bestrooi naar wens met de **pijnboompitten**. Trek de bovenkant van de **camemberts** aan tafel open en doop de **groenten** in de romige **camembert**.