

Camembert met truffelhoning

Je kunt allerlei kazen gebruiken die smelten in de oven zoals mont d'or, langres of Pont l'Evèque. Wij kozen voor camembert en het was verrukkelijk! Maar eigenlijk is alles waar je truffelhoning over doet verrukkelijk...

Menugang:	Bijgerecht
Type gerecht:	Vegetarisch
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	20 minuten

Je kunt allerlei kazen gebruiken die smelten in de oven zoals mont d'or, langres of Pont l'Evèque. Wij kozen voor camembert en het was verrukkelijk! Maar eigenlijk is alles waar je truffelhoning over doet verrukkelijk...

Bereidwijze

1. Laat de kaas 1 uur op kamertemperatuur komen.
2. Verwarm de oven op 160 graden voor. Mocht de camembert geen houten bakje bevatten, plaatst het dan in een klein ovenvast schaalpje.
3. Maak sneetjes in de bovenkant van de kaas en stop er de plakjes knoflook en de rozemarijn in en giet de witte wijn er over.
4. Verwarm de kaas 20 minuten in de oven
5. Haal de kaas uit de oven en maak het af met de truffelhoning (of truffelolie) en zwarte peper.
6. Serveer met brood of toast.

Ingrediënten

- 250 gram camembert
- 1 knoflookteentje, dun gesneden
- takjes rozemarijn
- 2 eetlepels witte wijn
- 2 theelepels truffelhoning
- zwarte peper
- brood

accessoires

- Oven