



# Camembert uit de oven met tijm en rozemarijn

geserveerd met frizure venkelsalade



Krieltjes



Venkel ✨



Citroen ✨



Sjalot



Franse camembert ✨



Verse rozemarijn & tijm ✨



Baguette



Mesclun ✨

Totaal: **35** min.

Veggie

Gemakkelijk

Eet binnen **5** dagen

Wie Franse kaas zegt, zegt camembert! Deze schimmelkaas van koemelk kan niet missen op een kaasplank, maar heb je hem weleens uit de oven gegeten? Zo wordt hij nog romiger en smaakvoller. Doop er een stukje knapperige baguette in en voilà, je snapt waar het gezegde als een god in Frankrijk vandaan komt. De venkelsalade vormt een frisse tegenhanger voor de volle, romige kaas. Het citroensap maakt de venkel niet alleen nog frisser, maar ook zachter.

# BEGIN — GOED

## BENODIGDHEDEN

Pan met deksel, grote kom, ovenschaal en kleine kom.

Laten we beginnen met het koken van de **camembert uit de oven met tijm en rozemarijn**.



### 1 VOORBEREIDEN

Verwarm de oven op 180 graden. Breng ruim water aan de kook in een pan met deksel voor de **krieltjes**. Was de **krieltjes**, halveer ze en snijd de eventuele grote **krieltjes** in kwarten. Halveer de **venkel**, snijd in kwarten en verwijder de harde kern. Snijd de **venkel** in flinterdunne reepjes. Pers de **citroen** uit boven een grote kom. Snipper de **sjalot** fijn.



### 4 VINAIGRETTE MAKEN

Meng ondertussen in een kleine kom per persoon 1 tl witte balsamicoazijn, ½ tl mosterd, 1 tl honing, 1 el extra vierge olijfolie tot een vinaigrette. Voeg de **sjalot** toe, roer goed door en breng op smaak met peper en zout.



### 2 VENKEL MARINEREN

Voeg de **venkel** toe aan de grote kom met het **citroensap** en voeg ½ el extra vierge olijfolie per persoon toe. Breng op smaak met peper en zout. Laat de **venkel** marineren in het **citroensap** en schep af en toe om. Kook ondertussen de **krieltjes**, afgedekt, in 12 – 15 minuten gaar. Giet daarna af en laat uitstomen zonder deksel.



### 5 SALADE MAKEN

Voeg de vinaigrette, **krieltjes** en **mesclun** toe aan de grote kom met **venkel**. Snijd de **baguette** in plakken.



### 3 CAMEMBERT BAKKEN

Leg de **camembert** in een ovenschaal en maak er een aantal kleine inkepingen in. Verdeel het takje **rozemarijn** en enkele takjes **tijm** over de inkepingen van de **camembert**. Bak de **camembert** 15 – 20 minuten in de oven. Leg de laatste 8 minuten de **baguette** bij de **camembert** in de oven en bak mee.



### 6 SERVEREN

Serveer de **venkelsalade** samen met de warme **camembert** en de **baguette**.

## 1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Krieltjes (g)	150	300	450	600	750	900
Venkel (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Citroen (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Sjalot (st)	½	1	1½	2	2½	3
Franse camembert (g) 7) *	80	160	240	320	400	480
Verse rozemarijn & tijm (g) *	4	8	12	15	20	23
Baguette (st) 1) 22) 25)	½	1	1½	2	2½	3
Mesclun (g) 23) *	30	60	90	120	150	180
Zelf toevoegen						
Extra vierge olijfolie (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Witte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Mosterd (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Honing (tl)	1	2	3	4	5	6
Peper & zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3157 / 755	560 / 134
Vet totaal (g)	36	6
Waarvan verzadigd (g)	14,0	2,5
Koolhydraten (g)	77	14
Waarvan suikers (g)	14,2	2,5
Vezels (g)	9	2
Eiwit (g)	25	4
Zout (g)	2,4	0,4

#### ALLERGENEN

1) Glutenbevattende granen 7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 22) Noten 23) Selderij 25) Sesamzaad

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.

