

BBQ



Camembert met kruidenbrood

Ingrediënten

1 ronde camembert
1 ongesneden brood naar keuze
verse kruiden (tijm, rozemarijn, bieslook, basilicum, ...
olijfolie
notenmengeling
honing
peper
zout

Bereiding

Bereid de BBQ voor op indirecte matige hitte, 150-170°C

Versie 1

Snij het brood kruislings in maar let op dat je het niet helemaal doorsnijdt.

Hak de kruiden fijn en meng ze met olijfolie en peper en zout naar smaak. Vul de sneden in het brood rijkelijk met de kruiden.

Haal de kaas uit de verpakking en snij de bovenkant kruislings in en snij ook rondom het deksel. Doe de kaas dan in een terracottaschaaltje.

Zet de kaas op de BBQ in de indirecte zone en laat smelten, ong. 20min. Voeg de laatste 10min het brood toe.

Verwijder voor het serveren het deksel van de kaas en werk af met de noten en honing.

Versie 2

Haal het brood uit zodat de kaas net in het brood past. Snij errond het brood voorzichtig in. Herhaal alle stappen van versie 1.

BBQ
WORKSHOPS
BY WIM BLOEMEN

FIERE PARTNER VAN



wim@burn-bbq.be
0496 724 845

www.burn-bbq.be

