



Gebakken Camembert met granaatappel



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 granaatappel (pitjes)
1/2 sinaasappel (sap en geraspte schil)
2 eetlepels honing
1 camembert
3 takjes verse tijm
1 handvol hazelnoten (grof gesneden)
fleur de sel
stokbrood

Bereidingswijze

- 1.** Mix $\frac{3}{4}$ van de pitjes en giet het sap door een zeefje. Vang het sap op in een steelpan.
- 2.** Voeg het sinaasappelsap en de honing toe. Laat op een matig vuur kort inkoken tot een stroop. Zet apart.
- 3.** Bekleed een kleine bakplaat met bakpapier en leg hierop de camembert. Bestrooi met verse tijm en zet 10 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Leg de kaas op een schotel of bord en bedruppel met de stroop.
- 4.** Werk af met de hazelnoten, de sinaasappelschil, granaatappelpitjes en fleur de sel.
- 5.** Serveer met stokbrood.