



Traybake met witlof, camembert en aardappeltjes

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🥬 3 stronkjes witlof
- 🥬 500 g Roseval aardappeltjes, gewassen in halve maantjes
- 🥬 125 g camembert, in stukjes
- 🥬 2 takjes verse tijm
- 🥬 1 grote rode ui, in reepjes
- 🥬 250 g kerstomaatjes
- 🥬 olijfolie
- 🥬 zout & peper

MATERIAAL: bakplaat

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Neem een bakplaat met opstaande rand bij en besprenkel met wat olijfolie.
3. Snijd de harde stukken van de stronkjes witlof en pluk de blaadjes ervan af.
4. Verdeel die over de bakplaat.
5. Schik er de aardappeltjes, de stukjes Camembert, de tomaatjes en de rode ui tussen.
6. De bakplaat mag goed vol liggen, alles zal toch nog een beetje krimpen door de hitte.
7. Ook als je het gevoel hebt dat je bakplaat véél te vol is garanderen we je: het komt goed.
8. Besprenkel nog eens met olijfolie en breng op smaak met zout en peper.
9. Maak af met de takjes verse tijm.
10. Schuif de bakplaat in de hete oven en verwarm gedurende 20 minuten.
11. Prik daarna in de aardappeltjes om te checken of ze al gaar zijn.
12. Zo niet, geef het dan nog 5 à 10 minuten langer.

BRON: culy.nl

