



Kaasfondue -gebakken camembert met paddenstoelen

1 persoon – hoofdgerecht

25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 camembert in een houten doosje
- 250 g gemengde paddenstoelen, in stukjes
- 1 teentje knoflook, in dunne plakjes
- klein handje verse dragon of peterselie, fijngehakt
- ½ stokbrood
- drupje honing
- olijfolie
- zout
- peper

MATERIAAL: airfryer

ZO MAAK JE HET:

1. Haal de camembert uit het houten doosje en haal de plastic verpakking er helemaal af.
2. Plaats 'm daarna terug in het doosje, zonder de deksel.
3. Snijd de bovenkant van de camembert voorzichtig in een ruitpatroon met een scherp mesje.
4. Stop de plakjes knoflook in de openingen.
5. Bestrijk de bovenkant van het kaasje met een klein beetje honing en wat olijfolie.
6. Zet 'm in de airfryer en bak 'm 10 tot 12 minuten – of tot de kaas zacht en lopend is – op 160 graden.
7. Verhit ondertussen een scheut olijfolie in een koekenpan op hoog vuur.
8. Bak de paddenstoelen in ongeveer 5 minuten zacht en goudbruin.
9. Bestrooi met zout en peper en de gehakte dragon.
10. Haal de warme camembert voorzichtig uit de airfryer en zet 'm op een bord of schaal.
11. Schep de gebakken paddenstoelen erbovenop en serveer met het stokbrood.

BRON: culy.nl

