

BORRELPLANK Gebakken camembert met 'nduja



1 PORTIE = 4 PERSONEN

⌚ 5 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ◆ 250 gram camembert
- ◆ 2 eetlepels 'nduja*
- ◆ 1 ciabattabrood
- ◆ 2 teentjes knoflook
- ◆ zout
- ◆ olijfolie
- ◆ paar blaadjes verse tijm



MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm je oven voor op 180 °C.
2. Haal de camembert uit de houten verpakking en snijd een cirkeltje uit in het midden van de kaas.
3. Vul dit op met de 'nduja en zet het uitgesneden 'dekseltje' er weer op.
4. Stop de camembert opnieuw in het houten bakje.
5. Snijd de ciabatta in reepjes (hiermee ga je dippen) en doe ze in een mengkom.
6. Rasp de knoflook erover en geef het geheel een flinke scheut olijfolie en een snuf zout.
7. Schep dit met je handen goed door elkaar, zodat de smaken zich goed gaan verspreiden.
8. Bekleed een bakplaat met bakpapier en schik de camembert in het midden.
9. Leg de reepjes ciabatta errond en bak gedurende 15 minuten.
10. Maak af met een paar blaadjes verse tijm en serveer de gebakken camembert onmiddellijk.

Eet smakelijk!

TIP: 'Nduja is te koop bij Italiaanse winkels of online.

TIP: Ook lekker met antipasti borrelplank, gemarineerde burrata en borrelboter met tahin

BRON: culy.nl