



Hapjes

Rijkelijke kaastafel met camembert uit de oven

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Kaasselectie

150 gram Bloemenkaas
200 gram geitenkaas
150 gram Port Salut
150 gram Val-Dieu
200 gram Comté
8 Tête de Moine

Extra's

8 abrikozen (gedroogd)
8 dadels (gedroogd)
1 handvol braambes
1 handvol notenmix
1 handvol frambozen
4 passievruchten
4 vijgen
rozemarijn (verse)
1 stokbrood (rustiek, in sneetjes)
1 rozijnenbrood (met noten)
chutney (naar keuze)
1 pak cracker

Voor de camembert

1 camembert
1 theelepel provençaalse kruiden
1 honing

Hé cheese-lover, de kaastafel met camembert is echt iets voor jou! Dit heerlijke kaasplankje is rijkelijk gevuld met verschillende kazen, aangevuld met fruit en noten. Smullen maar!

Bereidingswijze

Neem een grote kaasplank en start met het vullen met al het lekkers voor je aperomoment.

Variëer tussen chutneys (bv. mango), compotes en confituren (vijgen, peren, pruimen of rode vruchten) passen met hun zoete smaak uitstekend bij het zoute van de kazen. Experimenteer erop los!

Voor de camembert

Verwarm de oven voor op 180 °C. Haal de camembert uit het plastic en leg hem terug in het houten ronde kistje. Maak enkele groeven in de kaas en strooi de Provençaalse kruiden erover. Zet 20 minuten in de oven en werk af met honing en verse rozemarijn.

Zet de camembert op een grote houten plank met de rest van de kazen. Leg de stukken fruit, noten, crackers, sneetjes brood en potjes met confituur en chutney tussen de kazen en dien op met verse rozemarijn.

Keukenbenodigdheden

Oven

