



Hapjes

## Camembert op de barbecue

Voor 6 personen.

### Ingrediënten

10 milliliters witte wijn  
1 theelepel oregano (gedroogd)  
1 theelepel tijm (gedroogd)  
250 gram camembert  
5 takjes rozemarijn  
1 lente-uitje

### Bereidingswijze

Haal de camembert uit het papier en het doosje. Snij met een scherp mesje het bovenste witte korstje af. Zet de kaas terug in het doosje.

Strooi er de gedroogde kruiden over. Steek er hier en daar een rozemarijntakje in. Bedruppel met de witte wijn.

Wikkel het doosje in aluminiumfolie en sluit het pakketje bovenaan. Leg de kaas een 15-tal minuten op de barbecue. Werk af met lente-ui.

**Tip:** Snij een stokbrood in de lengte door, wrijf in met een doorgesneden lookteentje, bedruppel met wat olijfolie en leg het brood met de snijkant naar onder op de barbecue.

### Keukenbenodigdheden

Barbecue

