



Hapjes

Camembert brulée

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de camembert

- 1 camembert
- 1 eetlepel kristalsuiker
- 1 eetlepel bruine suiker
- 1 eetlepel honing

Extra's

- charcuterie
- kaascrackers
- fruit
- notenmix

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C.

Verwijder de camembert uit de verpakking en snijd de deksel er zo dun mogelijk af met een mes. Plaats de camembert vervolgens weer terug in het doosje.

Meng de kristalsuiker en bruine suiker in een blender of koffiemolen en maal de suiker fijn, zodat je een fijne suikermix krijgt voor het krokante laagje.

Verdeel de honing gelijkmatig over de camembert en strooi daarna de suikermix eroverheen. Zet de camembert 7 minuten in de oven.

Karameliseer de camembert vervolgens met een kleine gasbrander of onder de grill van de oven, zodat je een mooi krokant laagje krijgt.

Serveer de camembert als ster van je aperitiefplank!

