



WIJN
TIP

**Norton
Colección
Malbec**

Smaak soepel
Herkomst
Mendoza,
Argentinië
Prijs € 5,99

Deze soepele, fruitige rode wijn uit Argentinië brengt de romige, geroosterde camembert naar een hoger plan. Fijne barbecuwijn.

Geroosterde camembert met druiven

BIJGERECHT 4 PERS. 5 MIN. • 15-20 MIN. GRILLEN ZONDER VLEES/VIS

- 250 g Le Rustique camembert
- 1 takje rozemarijn
- 125 g pitloze rode druiven
- ½ el olijfolie
- ½ stokbrood
- barbecue
- bakpapier
- keukentouw
- bakkwastje
- aluminium grillbakje

1 Steek de barbecue aan. Verwijder het papier van de kaas en kerf een kruis in de bovenkant. Leg het takje rozemarijn op de kaas en druk er iets in.
2 Haal de kaas uit de verpakking. Leg de kaas in de houten deksel. Zet het op een stuk bakpapier en maak de bovenkant dicht met keukentouw. Smeer de druiven in met de olijfolie en leg ze in het aluminium bakje.
3 Zet de kaas op het rooster op de barbecue. Rooster 15-20 min. tot de kaas gesmolten is. Zet de barbecueschaal met druiven er de laatste 10 min. naast. Snijd ondertussen het stokbrood in de lengte doormidden en leg de laatste 3 min. met de snijkant naar beneden bij de druiven en de kaas. Serveer de kaas met het brood om in te dippen en de druiven erbij.

BEVAT p.p. 320 kcal · 16 g eiwit · 15 g vet, waarvan 9 g verz. · 29 g koolhydraten, waarvan 5 g suikers · 1,4 g zout · 2 g vezels · Prijs p.p. € 1,30