

Ingrediënten voor 4 personen

1 Camembert Le Rustique in
doosje 2 takjes rozemarijn
handvol gedroogde abrikozen
stokbrood

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Frans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_kuiken: Nee
Vegetarisch: Nee

Camembert op de BBQ

Met dit originele BBQ recept verras je elke gast. En deze Camembert kaas leent zich perfect voor de BBQ!

Hulpmiddelen

Aluminiumfolie, barbecue, snijplank en mes

Bereidingswijze

1. Maak een kruisvormige insnijding in de Camembert en steek in het midden een takje rozemarijn. 2. Versnipper de overige rozemarijn en snijd de gedroogde abrikozen in stukjes. 3. Wikkel het doosje Camembert zonder deksel in aluminiumfolie en plaats deze op de barbecue tot de kaas voldoende zacht is. 4. Open de korst van de Camembert en bestrooi deze met de fijngesnipperde rozemarijn en stukjes gedroogde abrikoos. 5. Dip met het stokbrood in de Camembert en smullen maar!

Serveertips

Kijk voor meer inspiratie op

