

Ingrediënten voor 4 personen

1 rode ui, in ringen 1
knoflookteen, fijn gesneden 75 g
bacon, in stukjes gesneden 1 el
honing 1 camembert 2 rollen vers
bladerdeeg 1 eitje, losgeklopt

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Frans

Soort_gerecht: Borrelhapje

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee



Camembert pithivier

Dit prachtige gebakje wordt in Frankrijk vaak met amandel gemaakt, de zoete variant. Dit is mijn hartige variant. Heerlijk voor bij de borrel of met een frisse salade ernaast als hoofdgerecht!

Hulpmiddelen

Bekleedde bakplaat, koekenpan

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. 2. Bak de bacon, knoflook en rode ui met de honing in de Koekenpan. 3. Leg een rol bladerdeeg op de bakplaat en leg hier de camembert op. Verdeel het bacon ui mengsel over de camembert. Leg de andere rol bladerdeeg op de camembert en snijd het bladerdeeg los van 1 cm van de rand van de camembert. Druk dicht aan de zijkanten met een vork en rol dakpansgewijs op. Bestrijk de pithivier met een kwastje met het geklutste ei en kerf een waaier in het deeg. 4. Bak de pithivier 20 minuten in de oven.

Serveertips

Gebruik het bladerdeeg wat je over hebt om bijvoorbeeld kaasstengels te maken.