



Gerookte camembert met salade en brood

4 stuks

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 2 camemberts, in spanen doosjes
- 🌿 2 takjes rozemarijn
- 🌰 50 g hazelnoten
- 🥕 ½ bosje radijs
- 🥬 150 g jonge bladsla
- 🍷 3 el extra vierge olijfolie
- 🌰 1 el hazelnootolie
- 🍞 brood voor erbij, zoals meergranen- en/of notenbrood

MATERIAAL: rookmot, braadslede. aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Leg op de bodem van een (oude) braadslede een vel aluminiumfolie.
2. Strooi er 2 el rookmot over.
3. Vouw een tweede vel aluminiumfolie dubbel.
4. Prik er met een satéstokje gaatjes in en leg op de rookmot.
5. Haal het plastic van de camemberts en leg ze terug in de doosjes.
6. Zorg dat de camembert in z'n spanen doosje ligt, dan blijft bij het roken de vorm behouden.
7. Of verpak een camembert strak in een dubbele laag aluminiumfolie, maar laat de bovenkant open.
8. Dan kan het rookaroma lekker intrekken.
9. Maak enkele insneden in de kaas en leg er de rozemarijn op.
10. Zet de doosjes met kaas op de folie in de braadslede.
11. Dek de braadslede af met een derde vel aluminiumfolie.
12. Vouw de folie aan de rand stevig dicht zodat geen rook kan ontsnappen.
13. Zet de braadslede op matig vuur en rook de camemberts zo'n 10 minuten.
14. Hoe langer je rookt, hoe intenser het rookaroma en hoe meer de kaas smelt.
15. Hak de hazelnoten grof en snijd de radijsjes in plakjes.
16. Maak de salade aan met de olijfolie en de hazelnootolie.
17. Bestrooi met zout en peper naar smaak.
18. Haal de folie van de braadslede om het rookproces te stoppen.
19. Check van tevoren voorzichtig of ze naar wens zijn.
20. Zet de camemberts op een plank en serveer met de salade en het brood.



Bron: deliciousmagazine.nl