

Camembert uit de air fryer met pruimen

totale tijd **17 min.** 5 min. voorbereidingstijd 12 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):

2.730 kJ / 650 kcal

Vetten: **39 g** Eiwitten: **30 g**

Koolhydraten: **44 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

250 g	Camembert
0,5 tl	olijfolie
2	akjes verse rozemarijn
200 g	pruimen
25 g	walnoten
4 el	<u>Kikkoman Teriyaki Barbecuesaus met Honing & Rook</u>
0,5 tl	zwarte peper
2 sneetjes	sneetjes zuurdesemtoast

VOORBEREIDING

Stap 1

250 g camembert - **0,5 tl** olijfolie - **2** takjes verse rozemarijn

Maak inkepingen in de bovenkant van de cCamembert, besprenkel met de olijfolie en steek de rozemarijn in de inkepingen. Leg de cCamembert in een schaal die geschikt is voor de airfryer.

Stap 2

200 g pruimen - **25 g** walnoten - **3 el** Kikkoman Teriyaki Barbecuesaus met Honing & Rook

Snijd de pruimen in vieren en meng ze met de walnoten en de Kikkoman Teriyaki BBQ-saus met Honing & Rooksmaak. Schik ze naast de camembert en bak ze 12 minuten in de air fryer op 200 °C.

Stap 3

1 el Kikkoman Teriyaki Barbecuesaus met Honing & Rook - **0,5 tl** zwarte peper - **2 sneetjes** sneetjes zuurdesemtoast

Besprenkel alles na het frituren met nog wat Kikkoman Teriyaki BBQ-saus met Hhoning & Rooksmaak, bestrooi met de zwarte peper en serveer met de toast.