

Gegrilde camembert met druivensalsa

totale tijd **30 min.** 10 min. voorbereidingstijd 20 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
3920 kJ / 937 kcal

Vetten: **55 g** Eiwitten: **72 g**
Koolhydraten: **16 g**

INGREDIËNTE

N

2 porties

Kaas:

1 grote camembert
1 teentje knoflook

Salsa:

150 g paarse druiven
2 eetlepels Kikkoman zoete Sojasaus
2 eetlepels olijfolie
1 theelepel limoensap
1 eetlepel wittewijnazijn
1 eetlepel amandelschilfers
1 sjalot
1 theelepel verse tijmblaadjes
1 theelepel gehakte verse muntblaadjes
1 eetlepel Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus

VOORBEREIDING

Stap 1

1 grote camembert - **1** teentje knoflook
Kies camembert in een houten verpakking zonder extra verpakking, verwijder het deksel en prik met de punt van een mes verschillende kleine gaatjes in de kaas. Snijd de knoflook in dunne plakjes en steek deze in de gaatjes.

Gril de kaas in de verpakking (zonder deksel) gedurende 10 - 15 minuten op 180 °C of tot de kaas smelt.

Stap 2

150 g paarse druiven - **2 eetlepels** Kikkoman zoete Sojasaus **2 eetlepels** olijfolie - **1 theelepel** limoensap - **1 eetlepel** wittewijnazijn - **1 eetlepel** amandelschilfers - **1** sjalot - **1 theelepel** verse tijmblaadjes - **1 theelepel** gehakte verse muntblaadjes - **1 eetlepel** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus

Snijd de druiven doormidden en doe ze in een kom. Voeg de Kikkoman Saus voor Rijst, olijfolie, limoensap, azijn, amandelschilfers, gehakte sjalot, tijm, munt en Kikkoman Sojasaus toe. Meng alles door elkaar en zet het apart. Sprenkel de salsa over de gegrilde kaas als de camembert klaar is.