

# MENU april



## Gebakken camembert met rode bietsalade, gedroogde tomaat en pesto

<b>Ingrediënten 10 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b><u>Gedroogde tomaat</u></b> 500 g Cherry tomaatjes grof zeezout olijfolie	<b><u>Gedroogde tomaat</u></b> Verwarm de oven op 120°C. Bedek een bakplaat met bakpapier. Snij de tomaatjes doormidden. Leg ze met de snijkant naar boven. Bestrooi met grof zeezout. Zet ze in de oven voor ± 60 minuten. Kijk daarna of ze gedroogd zijn. Zo niet, dan nog 2x 30 minuten. Haal ze uit de oven, leg ze op een bord en schenk er olijfolie over. Laat staan tot gebruik.
<b><u>Rode biet</u></b> 250 g rode bieten (rauw) 120 g honing 20. g olijfolie ½ krop krulandijvie 100 g veldsla	<b><u>Rode biet</u></b> Schil de biet en snij ze in fijne julienne. Kook ze beetgaar in <u>niet</u> gezout water. Giet ze af, <u>bewaar het kookvocht</u> . Zet de biet, afgedekt, op de werkbank tot gebruik. Breng het kookvocht aan de kook en laat het inkoken tot het iets dikker wordt. Voeg de honing toe tot er een mooie saus ontstaat. Breng op smaak met zout, peper en olijfolie. Dek af en zet op de werkbank tot gebruik. Was de veldsla en andijvie, dep goed droog. Knip takjes van de krop andijvie. Zet afgedekt in de koeling.
<b><u>Pesto</u></b> 75 g ongezouten pinda's 75 g gemalen Parmezaanse kaas 40 g basilicum blaadjes 150 ml olijfolie 1 teen knoflook	<b><u>Pesto</u></b> Doe de pinda's, knoflook en kaas in een blender en maal fijn. Voeg de basilicum, olijfolie, zout en peper toe en blend tot een pesto. Zet afgedekt weg op de werkbank.
<b><u>Camembert</u></b> 3 camemberts à 240 g (niet te rijp) panko naar gebruik 2 eieren	<b><u>Camembert</u></b> Klop de eieren los. Snij elke camembert in 8 puntjes. Wentel ze eerst door het losgeklopte ei, en dan door de panko. Dit herhaal je nog een keer. Zet het tot gebruik in de koelkast. Doe een laag zonnebloemolie in een koekenpan en bak per portie de camembert mooi bruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier.

# MENU april



## Eindbewerking

## Eindbewerking en presentatie

Maak een mooie garnituur van de sla. Leg er 2 puntjes camembert schuin op. Lepel de pesto en het rode bietensausje er rond op. Werk af met de gedroogde tomaatjes en bieten julienne.

