

Camembert med blommer bagt i airfryer

Samlet tid **17 min.** 5 min. Arbejdstid 12 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:
2.730 kJ / 650 kcal

Fedt: **39 g** Protein: **30 g**
Kulhydrater: **44 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

250 g	camembert
0,5 tsk.	olivenolie
2	kviste frisk rosmarin
200 g	blommer
25 g	valnødder
4 spsk.	<u>Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning & røget smag</u>
0,5 tsk.	sort peber
2 skiver	surdejsbrød

FREM GANGSMÅDE

Step 1

250 g camembert - **0,5 tsk.** olivenolie - **2** kviste frisk rosmarin
Rids toppen af camemberten, dryp med olivenolie og stik rosmarinkvistene ned i ridserne. Læg osten i et ovnfast fad.

Step 2

200 g blommer - **25 g** valnødder - **3 spsk.** Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning & røget smag
Skær blommerne i kvarte, og bland dem med valnødder og Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning. Anret blandingen ved siden af camembert-osten, og tilbered det hele i en airfryer ved 200 °C i 12 minutter.

Step 3

1 spsk. Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning & røget smag - **0,5 tsk.** sort peber - **2 skiver** surdejsbrød
Så snart det hele er bagt, dryp lidt Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning over, drys med sort peber, og server det hele med surdejsbrød.