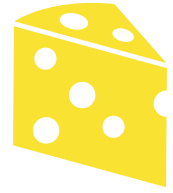


# CAMEMBERT

uit de oven



## Recept :

1. Verwarm de oven voor op 180 graden;
2. Haal de camembert uit de verpakking;
3. Stop de camembert in een ovenschaal;
4. Snijd de bovenkant van de korst in een ruitpatroon;
5. Besprenkel de kaas met wat truffelolie;
6. Strooi er wat tijm en rozemarijn overheen;
7. Zorg dat ook de openingen goed gevuld worden, zodat de kaas lekker op smaak kan komen;
8. Laat de kaas zo'n 15 minuten bakken.

Eet smakelijk!

## Benodigheden :

voor vier personen

- Een stukje  
**CAMEMBERT**
- Een beetje  
**TRUFFELOLIE**
- Enkele takjes  
**VERSE TIJM**
- Enkele takjes  
**VERSE  
ROZEMARIJN**

