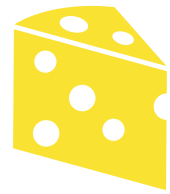


BRIE

gebakken



Recept :

1. Snijd de brie in plakken van minimaal 0,5 cm. dik;
2. Zet drie soepborden klaar en doe bloem in het eerste bord;
3. Doe het ei in het tweede bord en kluts dit met de zout, peper en tijm door elkaar;
4. Meng in het laatste bord het paneermeel en de parmezaanse kaas;
5. Haal de plakken brie één voor één door de bloem, het ei en vervolgens door het paneermeel;
6. Stapel de plakken brie op een ovenschaal, dek deze af en zet deze een half uurtje in de koelkast;
7. Smelt boter in een koekenpan op middelhoog vuur en voeg een beetje olie toe;
8. Leg de plakken brie naast elkaar in de pan en bak deze kort - 1 tot 2 min. - aan;
9. Draai de plakken voorzichtig om;
10. Bak de brie aan de andere kant ook ongeveer 1 tot 2 min.;
11. Serveer de brie op bijvoorbeeld een bedje van gemengde sla.

Eet Smakelijk!

Benodigheden :

voor vier personen

- 300 gram
BRIE
- Een **EI**
- 100 gram
BLOEM
- 100 gram
PANEERMEEL
- 30 gram geraspte
**PARMEGIANO
REGGIANO**
- Een theelepel
**GEDROOGDE
TIJM**
- Een klontje
BOTER
- Een scheutje
OLIJFOLIE
- **ZOUT EN PEPER**

