

Warme Kerst Camembert

Een heerlijk romige camembert die in de oven verandert in een perfecte, lopende dip. De combinatie van zoete cranberries, sinaasappel en honing maakt dit gerecht feestelijk, warm en onweerstaanbaar — ideaal voor op de kersttafel.



Ingrediënten:

- 1 camembert
- 250 g Cranberries
- Sinaasappelsap
- Honing
- Takjes rozemarijn



Bereiding:

- 1. Camembert voorbereiden**
Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht.
Snijd de bovenkant van de camembert kruislings in.
Zet de kaas vervolgens 15 minuten in de oven op 200°C totdat hij zacht begint te worden.
- 2. Cranberries weken**
Laat de cranberries 15 minuten weken in sinaasappelsap.
Giet ze daarna af.
- 3. Schaal opmaken**
Haal de camembert uit de oven en verdeel de cranberries rondom of bovenop de kaas.
Voeg een paar takjes rozemarijn toe en drizzle er royaal honing overheen.
- 4. Nog even terug in de oven**
Zet de schaal opnieuw 10 minuten in de oven, zodat alles warm wordt en de camembert heerlijk vloeibaar wordt.

Serveer de warme camembert met stokbrood, toastjes of krokante crackers. Dippen maar — en geniet van deze ultieme kerstklassieker!

Eet smakelijk!

