RECEPT

BBQ CAMEMBERT IN BLADERDEEG

Een hele camembert in goudbruin bladerdeeg, met gedraaide deegarmen rondom. Trek een krokant stuk los en dip het in de warme kaas. Geen zeevruchten te bespeuren: de octopus zit helemaal in de vorm.



INGREDIËNTEN

Voor 4 personen

- 1 camembert van ongeveer 250 g
- 2 ronde bladerdeegvellen van ongeveer 230 g
- 1 eidooier
- peper naar smaak
- zout naar smaak

BBQ CAMEMBERT IN BLADERDEEG MAKEN

1. Verwarm de BBQ voor op 200 °C met een indirecte opstelling.
2. Leg het onderste bladerdeegvel op bakpapier op een metalen bakplaat.
3. Haal de camembert uit de verpakking.
4. Leg de camembert in het midden van het deeg.
5. Kruid de kaas met peper en zout naar smaak.
6. Leg het bovenste bladerdeegvel over de camembert en de onderlaag.
7. Druk het deeg direct rondom de kaas stevig aan.
8. Snijd het vrije deeg rondom in brede repen, vanaf de buitenrand tot vlak voor de afgesloten kaasrand.
9. Draai elke reep tot een tentakel.
10. Klop de eidooier los.
11. Bestrijk de bovenkant van het deeg met de eidooier.
12. Bak indirect op 200 °C met gesloten deksel gedurende ongeveer 20 minuten.
13. Controleer of het bladerdeeg goudbruin en ook onderaan gaar is.
14. Bak indien nodig nog 5 tot 10 minuten verder.
15. Laat de camembert 5 minuten rusten voor je serveert.
16. Open het deeg boven de kaas zodat je de tentakels erin kan dippen.