

20-9-2017

---

Kookavond

## Raclette met camembert en appels

Nodig:

- 4 appels
- 1 el vloeibare honing
- 2 el citroensap
- 250 gr camembert
- 100 gr veenbessen in blik of bokaal

Zo maak je het:

- Was de appels, verwijder het klokhuis en snij het vruchtvlees in plakjes van ongeveer 1cm dik.
- Meng de honing met het citroensap en bestrijk er de appels mee en leg de appels op een bord.
- Snij de camembert in plakjes van ongeveer 1cm dik en leg op een ander bord.
- Schep de veenbessen in een kommetje.
- Verdeel de appels en de camembert over individuele raclettepannetjes, voeg er telkens wat veenbessen aan toe en laat smelten onder de grill.
- Serveer meteen.