



BBQ FLAVOUR
CHARCOAL & SMOKE WOOD

CAMEMBERT VIJGENCHUTNEY

INGREDIËNTEN:

1 camembert
paar takjes tijm
vijgenchutney

BENODIGDHEDEN:

BBQ
rookplank beuken

SET UP:

directe hitte

Begin met het één uur lang weken van de rookplank in water. Grill ondertussen de camembert aan één kant ongeveer 20 seconden met directe hitte op 180°C.

Smeer nadien de plank in met olijfolie en grill deze kort tot de plank heel licht aan blakert. Draai hierna de plank om en leg de camembert op de voorgegrilde zijde op de rookplank.

Rook ten slotte de camembert ongeveer 10-15 minuten totdat deze bijna begint te "lopen". Serveer met vijgenchutney en brood.