



Gebakken mini brie

met witlof en paarse zoete aardappel

Zoete aardappels heb je in heel veel kleuren en smaken. Voor het gerecht van vandaag hebben we de fotoïenieke paarse variant op de kop kunnen tikken. Heerlijk in combinatie met brie en witlof. De biologische mini brie van Bastiaansen wordt gemaakt van melk van Nederlandse koeien en is vol en romig van smaak. Alle kazen van het merk Bastiaansen worden bereid met een niet-dierlijk stremsel en dragen het Vegetarisch Keurmerk. De mini brie is gemaakt van gepasteuriseerde melk.

40 min | 558 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Paarse zoete aardappels	<i>g</i>	250	500	700	900
Tijm	<i>tl</i>	1	2	3	3
Witlof	<i>st</i>	2	4	6	7
Mandarijn	<i>st</i>	0.5	0.5	1	1
Mini brie	<i>g</i>	75	150	225	300

zelf toevoegen:

Bakolie (of roomboter)	<i>el</i>	1	1	2	2
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht
online met
#ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Breng water aan de kook voor de paarse zoete aardappels. Schil de zoete aardappels, snijd in kleine stukken en kook in 15 minuten gaar. Giet daarna het water af en stamp of pureer ze met een beetje kookvocht tot een gladde puree. Breng op smaak met zout en wat tijm.
3. Maak intussen de witlof schoon en halveer de stronkjes (of snijd in de lengte in vieren). Verwarm olie in een bakpan en bak de witlof 1 minuut op een hoog vuur. Pers het mandarijnensap erboven uit en temper het vuur. Bak nog circa 10 minuten.
4. Snijd de mini brie in de hoogte doormidden zodat je 2 ronde, dunne plakken hebt. Plaats in een ovenschaal met het snijvlak naar boven, strooi wat tijm erover en rooster circa 5-10 minuten. Houd de oven in de gaten, het is lekker als de kaas warm en zacht is.
5. Serveer de paarse zoete aardappelpuree met de witlof en warme mini brie.

Tip: Heb je nog wat kaas over? Deze is erg lekker als snackje.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

