

Appel-Camembert taart met komijn



INGREDIENTEN

4 plakjes diepvries bladerdeeg
1 camembert
3 appels bv Royal Gala
1 el komijnzaad

BEREIDING

Leg een stuk bakpapier op een bakplaat.
Maak van 4 plakjes bladerdeeg een grote door ze aan elkaar te plakken.
Schil de appels en snijd ze in vieren. Snijd er vervolgens dünnere plakjes van.
Snijd ook de camembert in plakjes.
Verwarm de oven op 190 graden.
Leg de appelpartjes en de plakjes kaas om en om op het bladerdeeg.
Maak een opstaand randje.
Bestrooi het met komijnzaad.
Bak de taart 30 minuten in de oven.
Laat een paar minuten afkoelen voor je de taart serveert.

Lekker met een groene salade met noten.

Wijn 'n' Spijs

Serveer de taart met een frisse, niet te zware houtgelagerde chardonnay.
Bijvoorbeeld Chardonnay Reserva van Veramonte, Chili.



| | |
|------------------|------------------------|
| Aantal personen: | 4 |
| Gemiddelde duur: | 45 minuten |
| Soort gerecht: | lunch / buffet gerecht |