

Camembert & luumuja airfryerilla

kokonaisaika **17 min** 5 min esivalmistelut 12 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):

2.730 kJ / 650 kcal

Rasva: **39 g** Proteiini: **30 g**

Hiilihydraatit: **44 g**

AINEKSET

2 annosta

250 g	camembertjuustoa
0,5 tl	oliiviöljyä
2	oksaa tuoretta
	rosmariinia
200 g	luumuja
25 g	saksanpähkinöitä
4 rkl	<u>Kikkoman hunajaa sisältävä, savun makuinen teriyaki BBQ-kastike</u>
0,5 tl	mustapippuria
2 viipaletta	hapanjuurileipää

VALMISTUS

Vaihe 1

250 g camembertjuustoa - **0,5 tl** oliiviöljyä - **2** oksaa tuoretta rosmariinia

Viillä cambertin pintaan veitsellä ristikko, valuta sille oliiviöljyä ja laita viiltoihin rosmariiniä. Aseta juusto airfryer-vuokaan.

Vaihe 2

200 g luumuja - **25 g** saksanpähkinöitä - **3 rkl** Kikkoman hunajaa sisältävä, savun makuinen teriyaki BBQ-kastike

Leikkaa luumut neljään osaan ja sekoita ne saksanpähkinöiden ja Kikkoman teriyaki BBQ-kastikkeen kanssa. Asettele luumut camembertin viereen ja kypsennä airfryerissa 200 asteessa 12 minuuttia.

Vaihe 3

1 rkl Kikkoman hunajaa sisältävä, savun makuinen teriyaki BBQ-kastike - **0,5 tl** mustapippuria - **2**

viipaletta viipaletta hapanjuurileipää

Kypsennyksen jälkeen valuta annoksen päälle vielä lisää Kikkoman teriyaki BBQ-kastiketta, mausta mustapippurilla ja tarjoile leivän kera.