

Mini bouchees met witloof, spek en camembert

Bereiding

Verwarm de oven voor op 160°C.

Halveer de witloofstronkjes, verwijder de harde kern en snijd in kleine reepjes.
Snijd ook het spek in reepjes.

Smelt de bakboter in een pan. Laat het witloof even aanbakken, verdeel de honing, de tijm, de peper en het zout over het witloof. Laat karamelliseren. Voeg het spek toe en laat even aanbakken.

Verdeel het witloof en het spek over de mini bouchees. Werk elke bouchee af met een stukje camembert. Zet in de oven voor een tiental minuten.

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 16 mini bouchees
- 100g ontbijtspek
- 3 witloofstronkjes
- 125g camembert
- ½ el honing
- Tijm
- Peper en zout
- 1el bakboter