

Camembert med plommer stekt i airfryer

total tid **17 min.** 5 min. tilberedningstid 12 min. koketid

Næringsinnhold (per porsjon):

2.730 kJ / 650 kcal

Fett: **39 g** Protein: **30 g**

Karbohydrater: **44 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

250 g	camembert
0,5 ts	olivenolje
2	kvister fersk rosmarin
200 g	plommer
25 g	valnøtter
4 ss	<u>Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus med Honning & Røykaktig Smak</u>
0,5 ts	svart pepper
2 skive	ristet surdeigsbrød

TILBEREDNING

Steg 1

250 g camembert - **0,5 ts** olivenolje - **2** kvister fersk rosmarin

Skjær snitt i toppen av camemberten, drypp over olivenolje og putt rosmarin i snittene. Legg i en airfryer-egnet form.

Steg 2

200 g plommer - **25 g** valnøtter - **3 ss** Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus med Honning & Røykaktig Smak

Skjær plommene i kvarter og bland med valnøtter og Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus med Honning. Anrett ved siden av camemberten og stek i airfryer ved 200 °C i 12 minutter.

Steg 3

1 ss Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus med Honning & Røykaktig Smak - **0,5 ts** svart pepper - **2 skive** ristet surdeigsbrød

Etter steking drypper du mer Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus med Honning over det hele, drysser over svart pepper og serverer med ristet brød.