



KAAS > GEFRITUURDE CAMEMBERT MET PREISELBEEREN

Ingredienten

8 PERSONEN

1 doosje camembert / 3 eieren
geraspte kaas / paneermeel
8 abrikozen (in suikersiroop geblancheerd)
(of uit conserven)
150 gr. veenbessen (preiselbeeren)
150 gr. suiker



Bereiding

Snijd de camembert in 8 gelijke parten (deze moet goed gekoeld zijn), klop de eieren los. Wentel de partjes camembert door de geraspte kaas en daarna door het losgeklopte ei en vervolgens door het paneermeel en zet koel weg. Laat de preiselbeeren met de suiker aan de kook komen en daarna afkoelen. Snijd de gewelde abrikozen in de lengte open en vul met de preiselbeerencompôte. Bak de camembert in de frituur goudbruin.

Presentatie

Serveer de kaas op een warm bord met twee gevulde abrikooshelften.

Wijnsuggestie

De Camembert met preiselbeeren is een moeilijk gerecht voor de wijn: romig door de kaas en pittig door de gemalen kaas in de panade en tenslotte het zoet van de preiselbeeren en de abrikozen. We kwamen uit op een Chenin Blanc, maar dan een uit Zuid Afrika, rijk genoeg om op te boksen tegen het gefrituurde karakter en de romige smaken. De Rijk's Chenin Blanc is een wijn die ruikt naar tropische vruchten en meloen. De smaak is rond er is een lange afdronk met een "botertje". (Wijnkoperij Bart)

Jaargang

2007-2008 08-03