



[Plukbrood met Camembert](#)

Voor de ene zijn de feestdagen het hoogtepunt van het jaar en voor de andere mag het niet snel genoeg voorbij zijn. Hoe vieren jullie? Voor mij geen exclusief eten en al zeker niet meedraaien met de commerce. Ik hou van vreugde voelen en “quality time” met mensen rond de tafel die nauw aan mijn hart liggen. Heerlijk simpel, maar hartverwarmend en please ... no stress. Daarom kies ik voor een aantal ongelooflijk lekkere dingen die ik zoals altijd met heel veel liefde klaarmaak en waar we samen van kunnen genieten. Een feestelijk plukbrood met Camembert staat alvast op mijn menu. Voor lekkere, kwaliteitsvolle kaas ga ik met veel plezier naar [Lourdon](#). De Camembert Fermier die ze daar verkopen is de perfecte vulling voor dit lekker en feestelijke pull apart bread. Een fantastische starter dus ... euh ... wou jij dit jaar de show stelen op het feestje? Je bent er aan voor de moeite! ☐

Wat heb je nodig:

handvol zachte veenbessen
1 Camembert Fermier
klein rond wit ongesneden brood
150 g Parmaham
verse tijm
walnoten (naar smaak)
honing

Hoe maak je het:

Verwarm de oven op 180° C.

Gebruik een groot kartelmes om het brood horizontaal en verticaal in te snijden. Maak blokjes van ongeveer 2 cm op 2 cm, maar blijf wel ongeveer 2 cm van de onderkant van het brood. Leg het ingesneden brood op een met bakpapier beklede bakplaat.

Snijd de Camembert in dunne plakjes en verdeel over al de openingen van het brood. Doe hetzelfde voor de veenbessen en de plakjes Parmaham.

Snipper de tijm zeer fijn en hak de noten in kleinere stukjes. Verdeel ze over het brood. Sprenkel tenslotte wat honing over de bovenkant van het gevulde brood.

Bak het gevulde brood in de warme oven voor ongeveer 15 minuten en serveer onmiddellijk.

Als dit niet mooi is? "Delen met elkaar" wat een belangrijke boodschap ♥

Probeer je dit thuis?

Je maakt me gelukkig als je even laat weten of het je gesmaakt heeft.

#mieenplace - @mieenplace op facebook of instagram of stuur een mailtje info@mieenplace.be

Dit recept bewaren voor later kan je door het te pinnen.

Liefs,

A handwritten signature in cursive script that reads "Miere".