KIKKOMAN

Air fryerben sült camembert szilvával

Teljes idő **17 perc.** **5 perc.** előkészítési idő **12 perc.** főzési idő

Tápértékek (adagonként):
2.730 kJ / 650 kcal

Zsír: **39 g** Fehérje: **30 g**
Szénhidrát: **44 g**

HOZZÁVALÓK

2 Adagok

250 g	camembert
0,5 tk.	olívaolaj
2	ág friss rozmaring
200 g	szilva
25 g	dió
4 ek.	Kikkoman Mézes-füstös ízű teriyaki BBQ szósz
0,5 tk.	fekete bors
2 szelet	szelet kovászos pirítós

ELKÉSZÍTÉS

Lépések 1

250 g camembert - **0,5 tk.** olívaolaj - **2** ág friss rozmaring
Irdalja be a camembert tetejét rácsos mintázatban, locsolja meg az olívaolajjal, és tűzdelje a vágásokba a rozmaringot. Helyezze egy forrólevegős sütőbe tehető edénybe.

Lépések 2

200 g szilva - **25 g** dió - **3 ek.** Kikkoman Mézes-füstös ízű teriyaki BBQ szósz
Vágja a szilvát negyedekre, majd keverje össze a dióval és a Kikkoman Mézes teriyaki BBQ szósszal. Rendezze el a camembert mellett, és süsse a forrólevegős sütőben 200 °C-on 12 percig.

Lépések 3

1 ek. Kikkoman Mézes-füstös ízű teriyaki BBQ szósz - **0,5 tk.** fekete bors - **2 szelet** szelet kovászos pirítós
Sütés után locsolja meg az egészet még egy kevés Kikkoman Mézes-füstös ízű teriyaki BBQ szósszal, szórja meg fekete borssal, és kínálja a pirítóssal.