KIKKOMAN

Camembert copt la air fryer cu prune

Timp total **17 min.** **5 min.** timp de preparare **12 min.** timp de gătire

Valori nutriționale (per porție):
2.730 kJ / 650 kcal

Grăsimi: **39 g** Proteine: **30 g**
Carbohidrați: **44 g**

INGREDIENTE

2 Porții

250 g	Camembert
0,5 linguriță	ulei de măsline
2	crenguțe de rozmarin proaspăt
200 g	prune
25 g	nuci
4 lingură	Sos BBQ Teriyaki Kikkoman cu Miere și Aromă Afumată
0,5 linguriță	piper negru
2 o felie	de pâine prăjită cu maia

MOD DE PREPARARE

Pasul 1

250 g Camembert - **0,5 linguriță** ulei de măsline - **2** crenguțe de rozmarin proaspăt
Crestează partea superioară a brânzei Camembert, stropește cu uleiul de măsline și introdu rozmarinul în crestături. Așază într-un vas potrivit pentru air fryer.

Pasul 2

200 g prune - **25 g** nuci - **3 lingură** Sos BBQ Teriyaki Kikkoman cu Miere și Aromă Afumată
Taie prunele în sferturi și amestecă-le cu nucile și cu Sos BBQ Teriyaki Kikkoman cu Miere. Aranjează-le lângă Camembert și gătește în air fryer la 200 °C timp de 12 minute.

Pasul 3

1 lingură Sos BBQ Teriyaki Kikkoman cu Miere și Aromă Afumată - **0,5 linguriță** piper negru - **2 o felie** de pâine prăjită cu maia
După gătire, stropește totul cu încă puțin Sos BBQ Teriyaki Kikkoman cu Miere, presară piperul negru și servește cu pâinea prăjită.