

# Airfryer-bakad camembert med plommon

Total tid **17 Min.** 5 Min. Tid för förberedelse **12 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):

**2.730 kJ / 650 kcal**

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

Kolhydrater: **44 g**

## INGREDIENSER

**2 Portioner**

|                |                                                           |
|----------------|-----------------------------------------------------------|
| <b>250 g</b>   | camembert                                                 |
| <b>0,5 tsk</b> | olivolja                                                  |
| <b>2</b>       | kvistar färsk rosmarin                                    |
| <b>200 g</b>   | plommon                                                   |
| <b>25 g</b>    | valnötter                                                 |
| <b>4 msk</b>   | <u>Kikkoman Teriyaki BBQ-Sås med honung &amp; röksmak</u> |
| <b>0,5 tsk</b> | svartpeppar                                               |
| <b>2 skiva</b> | surdegsbröd                                               |

## FÖRBEREDELSE

### Steg 1

**250 g** Camembert - **0,5 tsk** olivolja - **2** kvistar färsk rosmarin

Riv toppen av camemberten, ringla över olivolja och lägg i rosmarin i snitten. Lägg i en air fryer-säker form.

### Steg 2

**200 g** plommon - **25 g** valnötter - **3 msk** Kikkoman Teriyaki BBQ-Sås med honung & röksmak

Skär plommonen i fjärdedelar och blanda med valnötterna och Kikkoman Teriyaki BBQ sås med honung. Placera bredvid camemberten och tillaga i airfryer på 200 °C i 12 minuter.

### Steg 3

**1 msk** Kikkoman Teriyaki BBQ-Sås med honung & röksmak - **0,5 tsk** svartpeppar - **2 skiva** rostad surdegsbröd

Efter airfrying, ringla över med mer Kikkoman Teriyaki BBQ-Sås med honung & röksmak, smaksätt med svartpeppar och servera med det rostade brödet.