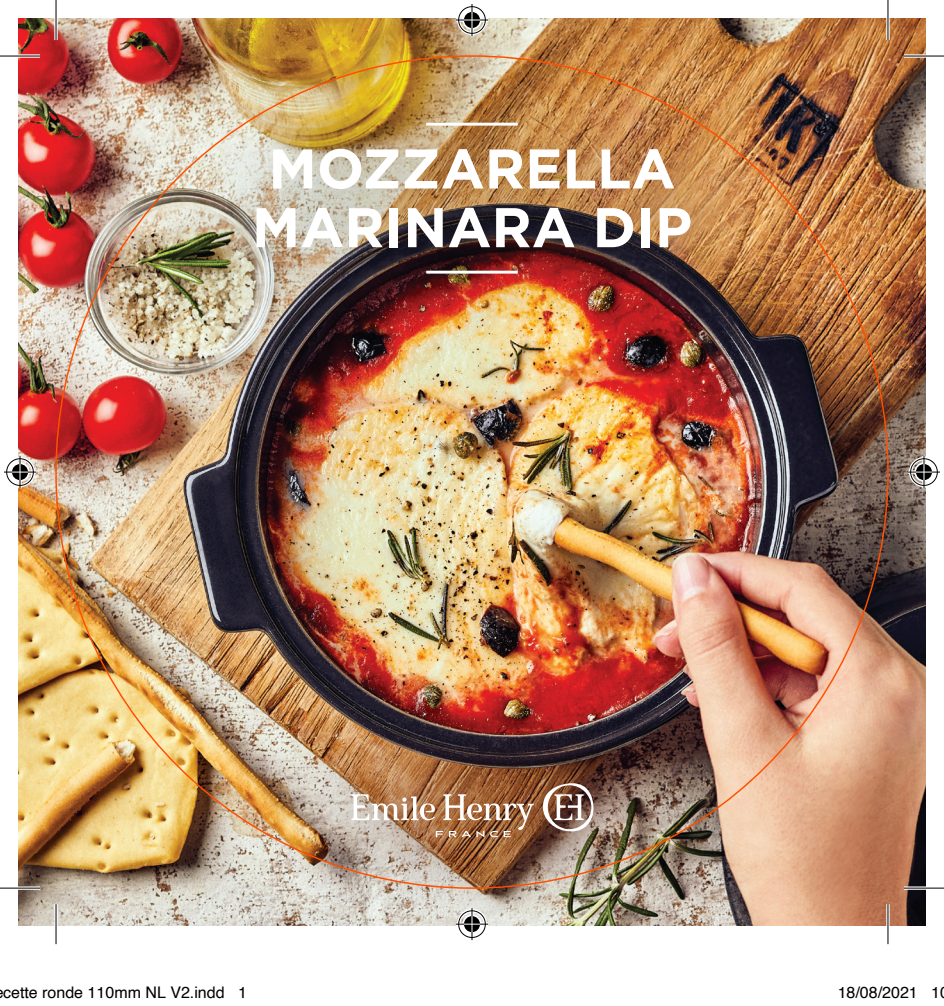




MOZZARELLA MARINARA DIP

Emile Henry 
FRANCE

MOZZARELLA MARINARA DIP

VOORBEREIDING: 5 MIN — UITLEKKEN: 3U
KOKEN: 25 MIN

VOOR 4-6 PORTIES

- 3 mozzarellabollen (ongeveer 125 g/1/4 oz per stuk)
- 200 tomatencoulis
- 1 eetlepel kappertjes (in azijn)
- 10 zwarte olijven, zonder pit
- 2 takjes rozemarijn
 - Vers gemalen peper en zout
- Italiaanse broodstengels

1. Doe de mozzarella en de kappertjes in een vergiet en laat 3 uur uitlekken.
2. Snijd de olijven doormidden.
3. Verwarm de oven voor tot 200 °C/390 °F.
4. Giet de tomatencoulis in de Cheese Baker. Voeg de olijven toe, de versgemalen peper en zout en de blaadjes van één takje rozemarijn. Meng de ingrediënten en leg hier de uitgelekte mozzarellabollen op. Strooi de blaadjes van het tweede takje rozemarijn over de mozzarella.
5. Doe het deksel op de Cheese Baker en bak voor 25 min.
6. Breng eventueel op smaak en serveer direct, bijvoorbeeld met broodstengels, om te dippen.

TIP

Voor sneller uitlekken, unt u de mozzarellabollen doormidden snijden of in dikke plakken.

NL



GEBAKKEN BRIE MET SALIE EN CHAMPIGNONS

Emile Henry 
FRANCE

GEBAKKEN BRIE MET SALIE EN CHAMPIGNONS

VOORBEREIDING: 20 MIN — KOKEN: 25 MIN

VOOR 4 PORTIES

- 1 rijpe camembert (of een hele brie)
- 120 g/4 ¼ oz kleine champignons
- 15 g/½ oz boter
- 3 blaadjes salie
- 50 ml droge witte wijn
- 1 snufje komijnpoeder
 - Vers gemalen peper en zout

1. Verwarm de oven voor tot 180 °C/350 °F.
2. Snijd een kruis in het midden van de kaas van zo'n 5 cm/2 in. Leg de kaas in de Cheese Baker, sluit het deksel en bak voor 20-25 min.
3. Maak ondertussen de champignons schoon met vochtig keukenpapier en snijd ze in plakjes van 1/2 cm.
4. Smelt boter in een koekenpan, voeg de champignons en salieblaadjes toe. Voeg vers gemalen peper en zout toe en bak voor zo'n 10 minuten totdat de champignons goudbruin zijn (regelmatig omroeren).
5. Deglaceer met de witte wijn en het vocht in laten koken totdat het verdampt is.
6. Haal de Cheese Baker uit de oven en haal het deksel eraf. Gebruik een mes om de korst in het midden wat te openen. Doe de gebakken champignons in de gesmolten kaas.
7. Serveer direct met gestoomde nieuwe aardappelen.

NL

GEBAKKEN KAAS MET APPEL & CRANBERRY

Emile Henry 
FRANCE

GEBAKKEN KAAS MET APPEL & CRANBERRY

VOORBEREIDING: 10 MIN — KOKEN: 20 MIN

VOOR 4 PORTIES

- 1 halfgezouten schapenkaas 140 g/5 oz
- 1 appel, Boskoop of Gala
- 1 eetlepel pijnboompitten
 - 1 eetlepel gedroogde cranberry's
- 3 snufjes kaneelpoeder
 - 2 kaneelstokjes
- 3 eetlepels honing
- Sap van een halve citroen
 - 3 takjes tijm
 - Vers gemalen peper en zout

1. Verwarm de oven voor tot 180 °C/350 °F.
2. Was de appel, verwijder de pitten en snijd in dunne plakjes van ongeveer 1/2 cm.
3. Rooster de pijnboompitten voor 3-4 min. in een hete pan, roer regelmatig om.
4. Meng de honing en het citroensap.
5. Leg de kaas in het midden van de Cheese Baker en de appelplakjes rondom.
Voeg de pijnboompitten, cranberry's en kaneel toe en strooi de tijm over de kaas.
Breng op smaak met een beetje peper en zout.
6. Giet het mengsel van honing en citroensap over het geheel.
7. Doe het deksel op de Cheese Baker en bak voor 20-25 min.
8. Serveer met crackers of geroosterde plakjes

NL



GEBAKKEN BRIE MET HONING & WALNOTEN

Emile Henry 
FRANCE

GEBAKKEN BRIE MET HONING & WALNOTEN

VOORBEREIDING: 10 MIN — KOKEN: 20 MIN

VOOR 4 PORTIES

- 1 brie (of camembert)
- 2 eetlepels honing
- 120 g / ½ kopje gehakte pecannoten of walnoten
- 2 eetlepels extra vierge olijfolie
- 1-2 takjes verse tijm
- Geroosterd brood, crackers of aardappelen met schil uit de oven

1. Verwarm de oven voor tot 180 °C/350 °F.
2. Leg de kaas in de Emile Henry Cheese Baker en snijd een ruitmotief in de bovenkant van de kaas.
3. Leg de noten op de kaas.
4. Giet de honing en olijfolie over de noten.
5. Strooi hier vers gemalen peper en tijm over.
6. Doe het deksel erop en bak 15-20 minuten totdat de kaas zacht is.
7. Serveer met geroosterd brood en crackers om in de kaas te dippen of gebruik het als topping voor aardappelen met schil uit de oven.

NL



GEBAKKEN RICOTTA DIP MET CITROEN & VERSE KRUIDEN

Emile Henry 
FRANCE

GEBAKKEN RICOTTA DIP MET CITROEN & VERSE KRUIDEN

VOORBEREIDING: 10 MIN — KOKEN: 20 MIN

VOOR 4-6 PORTIES

- 240 g / 1 ½ kopjes ricottakaas
- 3 teentjes knoflook, fijnggehakt
- 2 eetlepels verse tijm, fijnggehakt
- 1 eetlepel verse rozemarijn, fijnggehakt
 - Schil van 1 citroen
- Zwarte peper, naar smaak toevoegen
 - 1 theelepel zout
- 60 g / ¼ kopje extra vierge olijfolie
 - 60 g / ¼ kopje geraspte Parmezaanse kaas
 - Rode chilivlokken, naar smaak toevoegen
 - Stokbrood

1. Verwarm de oven voor tot 220 °C/425 °F.
2. Meng alle ingrediënten in een kom totdat alles goed vermengd is.
3. Giet het mengsel in de Emile Henry Cheese Baker en bak voor 10 minuten met het deksel erop.
4. Haal het deksel eraf en bak voor 5-10 extra minuten totdat het geheel een beetje bruin is en bubbelt.
5. Laat het mengsel even afkoelen en serveer met vers stokbrood.

NL