

CAMBOZOLA raclette met appel



15 minuten



4 porties

(8 raclette pannetjes)

INGREDIËNTEN:

- 250 g CAMBOZOLA
- 2 appels
- 100 g walnoten
- 100 g gedroogde veenbessen
- 2 eetlepels honing



BEREIDING:

1. CAMBOZOLA in plakjes snijden. Was de appels, halveer ze en snij ze in dunne plakjes. Hak de walnoten grof.
2. Verdeel de appelschijfjes, veenbessen en walnoten in de raclettepannetjes. Leg CAMBOZOLA erop en bak ca. 3-5 minuten onder de hete grill. Besprenkel met honing.

Voedingsinformatie per portie:

268,2 kcal/1116,8 kJ | eiwitten 9,2 | vetten 17,9 | koolhydraten 16,8