

Камамбер со сливами в аэрогриле

Общее время **17 мин** 5 мин Время подготовки 12 мин Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):

2 730 кДж / 650 ккал

Жиры: **39 г** Белки: **30 г**

Углеводы: **44 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

250 г	камамбера
0,5 ч. л.	оливкового масла
2	веточки свежего розмарина
200 г	слив
25 г	грецких орехов
4 ст. л.	<u>барбекю-соуса Терияки Kikkoman с медом и вкусом копчения</u>
0,5 ч. л.	черного перца
2 слайса	тостового хлеба на закваске

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

250 г камамбера - **0,5 ч. л.** оливкового масла - **2** веточки свежего розмарина

Сделайте надрезы на поверхности камамбера, сбрызните оливковым маслом и вставьте веточки розмарина в надрезы. Поместите в форму, подходящую для использования в аэрогриле.

Шаг 2

200 г слив - **25 г** грецких орехов - **3 ст. л.** барбекю-соуса Терияки Kikkoman с медом и вкусом копчения

Разрежьте сливы на четвертинки и смешайте с грецкими орехами и барбекю-соусом Терияки Kikkoman с медом. Выложите рядом с камамбером и готовьте в аэрогриле при температуре 200°C 12 минут.

Шаг 3

1 ст. л. барбекю-соуса Терияки Kikkoman с медом и вкусом копчения - **0,5 ч. л.** черного перца - **2 слайса** тостового хлеба на закваске
После приготовления в аэрогриле сбрызните блюдо барбекю-соусом Терияки Kikkoman с медом, посыпьте черным перцем и подавайте с тостами.