

Grillowany Camembert z salsą z winogron

Czas ogółem **30 min** 10 min Czas przygotowania 20 min Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)
3.920 kJ / 937 kcal

Tłuszcz: **55 g** Białko: **72 g**
Węglowodany: **16 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

Ser:

1 duży ser Camembert
1 ząbek czosnku

Sos:

150 g czerwonych winogron

2 łyżki Sos do ryżu - słodki Kikkoman

2 łyżki oliwy z oliwek

1 łyżeczka soku z limonki

1 łyżka octu z białego wina

1 łyżka płatków migdałowych

1 szalotka

1 łyżeczka świeżych listków tymianku

1 łyżeczka pokrojonych świeżych liści mięty

1 łyżka Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

1 duży ser Camembert - **1** ząbek czosnku
Kup Camembert w drewnianym opakowaniu, otwórz pokrywę i zrób kilka otworów końcówką noża. Pokrój czosnek na cienkie plasterki i umieść je w otworach, które zrobiłeś.

Grilluj ser w opakowaniu (bez pokrywki) w 180°C przez 10-15 minut lub do momentu, gdy ser jest rozpuszczony.

Krok 2

150 g czerwonych winogron - **2 łyżki** Sos do ryżu - słodki Kikkoman **2 łyżki** oliwy z oliwek - **1 łyżeczka** soku z limonki - **1 łyżka** octu winnego - **1 łyżka** płatków migdałowych - **1** szalotka - **1 łyżeczka** świeżych listków tymianku - **1 łyżeczka** pokrojonych świeżych liści mięty - **1 łyżka** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
Pokrój winogrona na połówki i umieść je w misce. Dodaj Kikkoman Sucree, oliwę z oliwek, sok z limonki, ocet, płatki migdałowe, pokrojoną szalotkę, tymianek, miętę i sos sojowy Kikkoman. Wymieszaj i odstaw na bok. Gdy Camembert będzie gotowy, umieść sos na wierzchu grillowanego sera.