

Gebakken Brie

Wat heb je nodig (voor 1 persoon)

1 punt brie
1 ei
4 eetlepels paneermeel
20 gram boter



Breek een ei in een diep bord.
Klop het ei los met een garde.
Strooi het paneermeel op een plat bord.



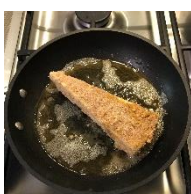
Wentel de brie door het losgeklopte ei.
Rol de brie daarna door het paneermeel.
De brie moet helemaal bedekt zijn met paneermeel.



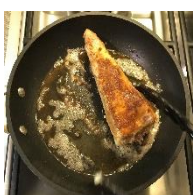
Wentel de brie opnieuw door het losgeklopte ei.
Rol de brie nogmaals door het paneermeel.
Leg de brie op een bord en zet het 30 minuten in de koelkast.



Doe de boter in de koekenpan en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Laat de boter bruin worden.



Leg de brie in de pan.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Bak de brie 4 minuten.



Draai de brie om.
Bak deze kant ook 4 minuten.
Zet de kookplaat uit en leg de brie op een bord.