

Camembert com ameixas na air fryer

Tempo total **17 Mins.** 5 Mins. Tempo de preparação **12 Mins.** Tempo de confecção

Informação nutricional (por porção)
2.730 kJ / 650 kcal

Gorduras totais: **39 g** Proteína: **30 g**
Hidratos de carbono: **44 g**

INGREDIENTES

2 Porções

250 g de Camembert
0,5 colheres de chá de azeite
2 raminhos de alecrim fresco
200 g de ameixas
25 g de nozes
4 colheres de sopa Kikkoman Molho Teriyaki BBQ com Mel e Sabor Fumado
0,5 colheres de chá de pimenta preta
2 fatia de pão de massa mãe torrado

PREPARAÇÃO

Passo 1

250 g de Camembert - **0,5 colheres de chá** de azeite - **2** raminhos de alecrim fresco
Faça uns golpes no topo do Camembert, regue com o azeite e introduza os raminhos de alecrim nos golpes. Coloque num recipiente próprio para a air fryer.

Passo 2

200 g de ameixas - **25 g** de nozes - **3 colheres de sopa** Kikkoman Molho Teriyaki BBQ com Mel e Sabor Fumado
Corte as ameixas em quartos e misture com as nozes e o Molho Teriyaki BBQ Kikkoman Mel. Disponha-as ao lado do Camembert e cozinhe na air fryer a 200 °C durante 12 minutos.

Passo 3

1 colheres de sopa Kikkoman Molho Teriyaki BBQ com Mel e Sabor Fumado - **0,5 colheres de chá** de pimenta preta - **2 fatia** de pão de massa mãe torrado
Depois de cozinhar na air fryer, regue tudo com mais Molho Teriyaki BBQ Kikkoman Mel, polvilhe com a pimenta preta e sirva com o pão torrado.