**Gepaneerde camembert met appeltjes**

**camembert
zoete appeltjes
Spaanse brandy
honing**
**paneermeel
eieren
vloeiende bloem
boter**

**De appeltjes.** Verwijder het klokhuis en de schil van een paar zoete appeltjes. Snijd ze in dikke partjes. Verhit een klont boter in een antikleefpan. Bak de appeltjes een minuutje langs elke kant. Giet dan een borrelglas brandy in de pan en een paar eetlepels vloeibare honing. Roerbak tot het vocht verdampt is. Zet het pannetje langs de kant.

**De camembert.** Snijd de kaas in driehoeken. Verwijder de korst zoveel als mogelijk. Paneer de driehoekjes op de klassieke manier: haal ze eerst door de bloem, dan door een losgeklopt ei en tenslotte door paneermeel.

Bak ze nu in bruisende boter. Zorg ervoor dat niet alleen de boven- en onderkant goudbruin worden, maar ook de zijkanten. Stop tijdig met bakken. De kaas mag in deze fase nog niet beginnen uitlopen.

**Net voor het opdienen.** Kies voor individuele gietijzeren pannetjes. Leg in het midden een gepaneerd kaasje en rondom de gebakken stukjes appel. Je kan er nog een scheutje brandy aan toevoegen. Zet de pannetjes een tweetal minuutjes in een voorverwarmde oven op 185°C. Zet dan de oven op grillstand. Blijf erbij, want het gaat nu snel. Haal de pannetjes uit de oven als de kaas begint te smelten.

Dien onmiddellijk op, maar zet ze wel op tafel op een onderleggertje om schroeivlekken te vermijden. Je kan dit gerechtje opdienen als voorgerecht, als onderdeel van een brunch of in een reeks van tappas-bordjes.