



Hapjes

Peer met blauwe kaas en prosciutto

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 peren (Conference)
12 plakjes prosciutto
100 gram blauwe kaas
handvol rucola
1/2 citroen (het sap)
2 centimeter gember (geraspt)
2 eetlepels sherry (witte)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Snij de peren in de lengte in 6 en verwijder het klokhuis. Bestrijk de partjes met wat olijfolie en citroensap en kruid met peper en zout.

Bedruppel de peren met de sherry. Bak ze samen met de gember langs de snijkanten goudbruin en beetgaar. Laat ze iets afkoelen. Leg op elke peer wat blaadjes rucola en een stukje blauwe kaas. Wikkel er een plakje prosciutto om. Serveer meteen.

Keukenbenodigdheden

Oven

