



Voorgerechten

Gekaramelliseerde peer met grison en ricotta

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 peren
1/2 theelepel kaneel
1 eetlepel citroensap
2 eetlepels honing
4 eetlepels ricotta
8 plakjes grison
2 eetlepels walnoten (gehakt)
80 gram sla (gemengde)
4 sneetjes wit brood
1 eetlepel sesamzaad
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Steek met een stervorm 1 ster per persoon uit het brood. Verwarm wat olijfolie in een pan en bak de sterren goudbruin. Kruid met peper en bestrooi met de sesamzaadjes. Laat uitlekken op keukenpapier.

Verwarm de oven voor op 200°C. Schil de peren en snij in vieren. Verwijder het klokhuis. Leg de partjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Meng de honing met het citroensap en kaneel en bestrijk er de peren mee. Zet 5 minuten in de oven tot ze warm zijn.

Kruid de ricotta met peper en zout. Verdeel de sla over de bordjes. Leg op ieder bord 4 partjes peer. Schep er wat ricotta op. Leg er 2 plakjes grison bij. Bestrooi met de walnoten en serveer er de gebakken sesamsterretjes bij.

Keukenbenodigdheden

Oven

