



Bijgerechten

Gevulde peren en appeltjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 appels
4 peren
150 gram SPAR pompoenblokjes
1 granaatappel (pitjes)
40 gram rozijnen
2 eetlepels honing
1 eetlepel kaneel
70 gram gemengde noten (gehakt)

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Kook de pompoenblokjes 5 minuten in licht gezouten water.

Snij de bovenkant van de appels en peren. Hol ze uit met een meloenboortje of klein lepeltje. Blijf ongeveer een halve centimeter van de schil verwijderd. Verwijder het klokhuis en snij het vruchtvlees fijn.

Doe het fruit in een kom en voeg de pompoenblokjes, rozijnen, noten, granaatappelpitjes, honing en kaneel toe. Schep alles goed om.

Verdeel de vulling over de appels en peren. Schik ze in een ovenschaal en zet 25 minuten in de oven.

Tip: Deze gevulde lekkernijen smaken heerlijk bij een stukje wild of lamsgebraad.

Keukenbenodigdheden

Oven

