



De lekkerste appels en peren komen van bij ons!

Appels met peren vergelijken

België staat wereldwijd bekend als één van de absolute specialisten in de teelt van appels en peren. Appel- en perenteler Brecht van fruitbedrijf Geerdens vertelt je meer over zijn 100% Belgisch fruit en het redactieteam van SPAR ging met al dat lekkers aan de slag!

Lekker gezond, lekker lokaal

Bij SPAR vind je een groot assortiment **appels en peren uit eigen land**. Er zijn een heel aantal soorten beschikbaar die tijdens verschillende periodes van het jaar op hun hoogtepunt zijn.



Welke peer eet je wanneer?

Doyenne du Comice

Niet voor niets wordt de **Doyenne du Comice** ook 'koninginnepeer' genoemd. Ze is heerlijk sappig en zoet van smaak. Onze Belgische peer op de Italiaanse toer: deze [verrassende pizza met peer en gorgonzola](#) is een crowdpleaser van jewelste.



Durondeau

De mooie **Durondeau** is een typische herfstpeer die goud kleurt bij rijping, met een uitgesproken smaak. Voor de zoetekauwen: [tarte tatin](#) is al-tijd een voltreffer!

Tip: Niet zo'n fan van knapperige peren? Bewaar ze een paar dagen op kamertemperatuur en ze worden steeds zachter en malser.



Conférence

De **Conférence** is de meest gekende soort. Deze slanke en groen-gebronsde peer is zowel hard als sappig heel lekker. Favoriet recept: onze Conférence komt helemaal tot haar recht in [deze perentaartjes met frangipane](#).



Peer-tastische recepten om van te smullen!

Peren gebruiken in de keuken is misschien minder populair... Terwijl er heerlijke recepten met peer bestaan! Tijdens de feestdagen kan je de peer weleens terugvinden op de feesttafel. Daarnaast is peer het best te combineren met kwark, romige kazen en zure room.

Blijf niet bij de gebakken peren zitten en haal die kookpotten maar boven!



Desserten

Perenbrood van Conference peren



Hoofdgerechten

Plaattaart met witloof, peer, Gandaham e...



Hapjes

[Taquitos van portobello, spinazie peer m...](#)

Welke appel eet je wanneer?

Jonagold

Superster **Jonagold** is een publiekliefhebber: zowel in bereidingen als uit het vuistje lekker sappig en smaakvol. Door zijn sappige en stevige structuur, is de Jonagold is een echte dessertappel en komt dus helemaal tot z'n recht in: [tarte flambée met bloedworst en appel.](#)



Golden delicious

De mooie groene, sappige **Golden delicious** is ideaal in gebak, appelmoes of fruitpap. Wist je dat hoe langer je de Golden delicious bewaart, hoe zoeter hij wordt? Daarom is hij ideaal voor zoete bereidingen! Van deze appelbereiding krijg je nooit genoeg: [appelbrood met noten en rozijnen](#).



Boskoop

Met z'n typisch zure smaak is **Boskoop** de ideale herfstappel. Deze appelsoort bevat super veel vitamine C, vruchtzuren en suikers. Hierdoor wordt hij graag in een lekker stoofpotje gebruikt. Daarnaast is Boskoop het beste vriendje van rode kool, want ze vullen elkaars smaak lekker aan! Het lekkerst bij: [rode kool met appeltjes en spek](#).



Elstar

De lichte smaak en het handige formaat van de **Elstar**, maken van deze appel de ideale vrucht om in z'n geheel te bereiden en/of op te vullen.

Oma's favoriet: [appeltjes met veenbessensaus](#) .



Braeburn

Onze knapperige en lichtzure **Braeburn** komt helemaal tot z'n recht in salades of desserts waarin je een stevige appel nodig hebt...

Zoals deze [rozijntoast met appel, walnoten en gorgonzola](#).

Wist je trouwens dat Pink Lady, Granny Smith, Kanzi en Jazz buitenlandse appels zijn?



Appel, de ster van de keuken!

We weten nu dat er veel verschillende soorten appels bestaan, met elk hun kenmerken. Hierdoor zijn appels ideaal om te verwerken in gerechten. Je komt appels tegen in zowel voor- als hoofdgerechten tot in desserts!

Wij geven jou alvast inspiratie om dit heerlijke fruitje te verwerken in gerechten.



Hapjes
Voorgerechten

Lenteslaaije met Jonagold en warme geite...



Desserten

Mugcake van appel en pecannoten



Desserten

[Blondies met appel](#)

De beste plek voor je fruit

- Bewaar appels en peren in de koelkast om ze lekker knapperig te houden. Laat ze een halve dag op kamertemperatuur komen voordat je ervan geniet. Toch liever een extra sappige peer? Dan leg je ze gewoon in de fruitmand, bij de rest van je fruit.

Anti-verspiltip: Door je favoriete stuk fruit volledig (mét klokhuis) op te peuzelen krijg je extra vezels binnen! Zo hoef je enkel het steentje midden in het klokhuis nog weg te gooien.

Heb jij een van deze recepten geprobeerd? Of heb je zelf nog tips of een vraag over de lekkerste appels en peren die je graag met ons wilt delen? Laat het zeker weten via [Facebook](#) of [Instagram](#) en gebruik de hashtag #lekkerspar.
