PEREN MET NAZARETH KAAS VULLING



Instructions:

De peren schillen, halveren en uithollen en met citroensap inwrijven

Deze beetgaar stoven in gesuikerd water

De geraspte kaas mengen met een paar druppels citroensap, mayonaise, armagnac, ½ eetlepel honig, een weinig peper en zout

Dit mengsel in een spuitzak scheppen en hiermee de afgekoelde peren vullen

Versieren met fruit en/of noten

Serves:
4 people
Recepttype:
Dessert
Allergens information:
Noten
Moeilijkheid:
2