

## 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

---