

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
