

Geroosterde peer met CAMBOZOLA en notenmix

 15 Minuten  4 Porties

INGREDIËNTEN:

- 150 g CAMBOZOLA
- 40 g notenmix
- 4 peren
- 2 eetlepels boter
- 1 handvol salie
- zout
- peper



BEREIDING:

1. Schil de peren, snijd ze doormidden en verwijder het klokhuis met een mes. Snijd CAMBOZOLA in kleine blokjes en hak het notenmengsel grof.
2. Smelt de boter in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg vervolgens de salieblaadjes toe en bak deze kort mee. Leg de perenhelften met de snijkant naar beneden in de pan. Laat de peren lichtbruin worden, ongeveer 5 minuten. Draai de peren om en vul ze met CAMBOZOLA en strooi het notenmengsel erover. Zet het vuur lager en bak de peren nog 5-7 minuten tot de CAMBOZOLA is gesmolten. Breng alles ten slotte op smaak met peper en zout.
3. Serveer de peren met boter en salie uit de pan. Als bijgerecht kan een rucola salade worden geserveerd.

Per portie ca. 1448,3 kJ, 348,9 kcal., eiwitten 8,1 g, vetten 25,7 g, koolhydraten 18,9 g