
Salted caramel peren

met mascarponecrème en pistachenoten



Cooking Time



2 porties

Wat je van ons krijgt

- mascarpone ⁷
- vanillesuiker
- melk ⁷
- Williams peer
- pistachenoten ¹⁵
- basterdsuiker
- boter ⁷
- verse rozemarijn

Wat je thuis nodig hebt

- suiker
- zout

Kookgerei

- dunschiller
- garde of staafmixer
- maatbeker
- middelgrote kookpan
- oven
- ovenschaal

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Peren voorbereiden

Verwarm de oven voor op 180°C hetelucht/200°C. Schil **peren** en snijd in de lengte doormidden. Verwijder het klokhuis met een lepeltje.



4. Mascarpone mengen

Roer intussen de **mascarpone** met de **vanillesuiker** en 1-2el witte suiker los en zet de **crème** tot aan het serveren koud in de koelkast.



2. Karamel maken

Laat **1 pakje boter** en **basterdsuiker** in een middelgrote kookpan op middellaag vuur smelten. Voeg de **rozemarijntakjes** toe en roer 3min tot een dikke **karamel** ontstaat. Neem de pan van het vuur, voeg **100ml melk** en 2 mespuntjes zout toe. Zet de pan terug op middelhoog vuur en roer totdat een gladde, goudbruine **sous** ontstaat.



5. Pistachenoten hakken

Hak de **pistachenoten** fijn. Verwijder de **rozemarijntakjes** uit de **karamel**.



3. Peren bakken

Plaats de **peren** met het snijvlak omlaag in een middelgrote ovenschaal. Giet de **karamelsaus** erover en bak 20min in het midden van de oven. Keer de **peren** na 10min om.



6. Serveren

Plaats een **halve peer** in elk schaalpje en serveer met een flinke schep **mascarponecrème**. Roer de **rest van de boter** door de **karamelsaus** totdat deze weer glad is en serveer de **peren** met de **rest van de karamel** en bestrooi met de **pistachenoten**.