

# Ontbijt



voor ± 2 personen



## COTTAGE CHEESE MET VERSE PEER EN PERENJAM

350 gram cottage cheese

1 biologische peer (doyenne du comice)

2 eetlepels delicious. jam peer

1 theelepel kurkuma

1 eetlepel biologische bloemenhoning

## BEREIDING

Verwijder het steeltje van de peer, snij de peer door midden en daarna in partjes. Verwijder de kern uit de partjes peer en verwijder de schil. Leg de partjes peer in een pan en schenk er water bij totdat de peertjes geheel onder water staan. Voeg dan de kurkuma toe en roer dit even goed door. Breng dit rustig aan de kook en laat de partjes peer ongeveer 45 zachtjes doorkoken. Giet het daarna af en laat de partjes peer drogen en snij deze nogmaals in de lengte door midden. Pak 2 schaaltes en doe in elk schaalteje 1 eetlepel jam en verdeel daarna de cottage cheese over de schaaltes. Leg als laatst de dunne partjes peer op de cottage cheese en verdeel de honing over de peertjes.



De delicious. jam peer is te bestellen op [www.australianhomemade.com/deliciousfood](http://www.australianhomemade.com/deliciousfood)