

Taart en toet



voor ± 2-3 personen



GEKARAMELISEERDE PEER MET WALNOOT EN VANILLE IJS

2 biologische peren (Conference)

250 ml biologische vanille ijs

1 eetlepel biologische bloemenhoning

1 eetlepel biologische kaneel

een handje ongezouten walnoten

3 blaadjes verse munt

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 150 graden. Schil de peren, halveer deze en verwijder het klokhuis. Meng de kaneel met 1 eetlepel honing en smeer de stukken peer hiermee in.

Leg ze dan in een ovenschaal en zet de schaal 30 minuten in de oven. Breek daarna de walnoten fijn en verdeel ze over de stukken peer. Doe dan nog 1 eetlepel honing erover en zet de ovenschaal nog 10 minuten in het midden van de oven op de grillstand. Serveer de gekarameliseerde peertjes op een bord en schep er 2 bollen vanille ijs bij en maak het geheel af met een blaadje verse munt.