

Nagerecht: Carpaccio van gepocheerde peer met chocolade en Brugge Dentelle



Ingrediënten:

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 vanillestok
- 800 ml water
- 270 g suiker
- 75 ml perenlikeur (type Poiré William)
- 4 doyené de comice peren
- 4 el amandelschilfers
- 2 el kristalsuiker
- 1 doosje Brugge Dentelle (150 g)
- 50 g pure chocolade
- enkele blaadjes citroenmelisse

Bereiding:

1. Snijd de vanillestok open en doe de zaadjes met water, suiker, likeur en vanillepeul in een kookpot. Verwarm tot tegen het kookpunt en roer regelmatig tot de suiker is opgelost.
2. Schil de peren en leg ze in het suikerwater. Laat tegen het kookpunt aan in 30 minuten beetgaar pocheren (een mes moet er vlot doorgaan). Schep de peren uit het vocht en laat afkoelen. Bewaar het vocht.
3. Rooster de amandelschilfers in een droge koekenpan op middelhoog vuur. Voeg wanneer ze licht beginnen te kleuren de suiker toe en laat karamelliseren tot goudbruin. Schep op een met bakpapier bekleed bord en laat volledig afkoelen.
4. Verwijder de uiteinden van de peren en snijd ze in dunne plakjes. Verdeel over vier borden. Schep er een beetje van het pocheervocht over.
5. Snijd de Brugge Dentelle in stukjes en verdeel over de peren. Rasp er wat chocolade over en werk af met de amandelschilfers en enkele blaadjes citroenmelisse.

Vooraf voor te bereiden

Stap 1 tot en met 4 kunnen vooraf gedaan worden..

Smakelijk!

4 personen
40 min
Dessert
3

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/nagerecht-carpaccio-van-gepocheerde-peer-met-chocolade-en-brugge-dentelle>