

Gestoofde peer met kwark, honing en amandelen

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

50 gram roomboter
2 eetlepels bruine suiker
2 peren (gehalveerd en klokhuis verwijderd)
250 gram cottage cheese
250 gram kwark
4 eetlepels honing
1 kopje amandelschilfers (geroosterd)
muntblaadjes

Bereidingswijze

1. **Smelt de boter met de bruine suiker in een braadpan en bak hierin de peerhelften kort aan (op de snijkant). Leg ze vervolgens in een ovenschaal.**

2. **Beleg elke peerhelft met cottage cheese en bedruppel met het braadvocht uit de pan. Zet 10 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.**

3. **Verdeel de kwark over vier borden. Leg er telkens een peerhelft bovenop. Werk af met de honing en amandelschilfers. Garneer met munt.**