



Gegrilde peren met gorgonzola en walnoten



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

120 gram walnoten (grof gesneden)
4 theelepels bruine suiker
4 peren
200 gram gorgonzola
4 eetlepels honing

Bereidingswijze

- 1.** Meng de walnoten met de bruine suiker en leg op een bakplaat. Zet 12 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven en laat afkoelen.
- 2.** Halveer de peren en verwijder de kern met een theelepel, zodat je een kuiltje krijgt in de peer. Leg ze met de snijkant naar boven op een bakplaat. Verdeel hierover de verbrokkelde gorgonzola en zet 20 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 3.** Werk de peren af met de walnoten en een beetje honing.