

Peer met blauwe kaas en truffelhoning

Bereiding:

20 minuten

Ingrediënten:

2 rijpe peren

120 g blauwe kaas (milde Saint Agur)

4 el truffelhoning

4 el amandel Crumble

Instructies:

Snijdt de peren in **2** en verwijder het klokhuis.

Leg de peer op een schaal en zet ze 10 min onder de grill. Verdeel er stukjes blauwe kaas over.

Doe een lepel amandelcrumbel op een bord en leg de peer in het midden.

Besprenkel met truffelhoning en werk af met groene kruiden zoals zoethout of honing cress

Optioneel

Strooi er geroosterde noten over voor extra crunch.

