



## Feestelijk perendessert

Dessertjestijd hier bij Mie en Place. En wat voor één ... eentje voor jong en oud en misschien wel eentje om het einde van het oude te vieren in het nieuwe ... kan je nog volgen? Ik heb het over een feestelijk perendessert, verrassend en ooh zo lekker. Dit maak je grotendeels op voorhand en dat betekent extra tijd om te genieten met je gasten aan de tafel. Bedenk hierbij dat je dit dessert zonder enige moeite op de feesttafel tovert en dat je buiten de smaken van sinaasappel, speculaas en peer nog iets smeug mag verwachten. Volgens mij moet je niet twifelen! Dit is jouw dessert voor de komende feestdagen. Toch?

### **Wat heb je nodig voor 4 personen:**

2 tot 4 peren (ik heb harde Conferenceperen gebruikt)  
stroopwafels met speculaas  
200 ml Solo crèmefine patisserie  
200 g mascarpone  
1 zakje vanillesuiker  
sinaasappelzeste (gebruik een bio sinaasappel)  
sap van ½ sinaasappel  
honing (naar keuze)  
handvol walnoten  
klontje boter/margarine  
snuijfe speculaaskruiden of snuijfe kaneel

### **Hoe maak je het:**

Klop de Solo crèmefine patisserie half lobbijg. Meng vervolgens samen met de vanillesuiker onder de mascarpone. Ik heb dit niet graag te zoet, maar natuurlijk is dat naar eigen smaak. Zet even aan

de kant.

Schil de peren met een dunschiller. Gebruik een Parissieneboortje om de pitten uit de peer te verwijderen. Ik gebruik zo'n meloenbolletjeslepel om een mooi effect te krijgen. Snijd de peren in de helft. Smelt wat margarine in een anti-kleefpan en laat de peren rustig bruin worden. Lepel er wat honing over en breng de peren op smaak met speculaaskruiden. Rasp was sinaasappelzeste over de peren.

Hak de walnoten grof. Haal de peren uit de pan en laat de walnoten nu even bakken in de dezelfde pan. Schep een paar keer om. Voeg het sap van ½ sinaasappel bij het geheel en laat de saus een beetje indikken.

Verdeel over elk bord een 2-tal lepels van het mascarponemengsel. Schik de peren over de borden en schep er een lepel saus met walnoten over. Werk je dessert af met stukjes stroopwafel.

Kleine tip: ik serveerde dit dessert ook al eens in glaasjes. Maak laagjes en eindig met stroopwafeltjes.

Dit dessertje heeft het allemaal voor mij. Geniet ervan lieve allemaal.

***Probeer je dit thuis?***

***Je maakt me gelukkig als je even laat weten of het je gesmaakt heeft.***

***#mieenplace - @mieenplace op facebook of instagram of stuur een mailtje [info@mieenplace.be](mailto:info@mieenplace.be)***

***Dit recept bewaren voor later kan je door het te pinnen.***

Liefs,

A handwritten signature in cursive script that reads "Miere".