

Bladerdeegtaartje met blauwe kaas, walnoten en een bolletje ijs met honing.

Datum:	11-12-2024
Type gerecht:	Nagerecht
Samengesteld door:	Bram Jacobs
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 1 pak bladerdeeg
- 250 g blauwe kaas
- 80 g walnoten
- 3 peren (schillen en klokhuizen bewaren voor amuse)
- 50 g gesmolten roomboter, is ook voor insmeren bakjes
- 3 eetl. port
- 4 eetl. stroop

Bereidingswijze:

Bladerdeegtaartjes:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Schil de peren, snij ze in vieren en haal er het klokhuis en het harde deel uit. Snij ze in plakjes. Hak/vijzel de walnoten grof. Bekleed beboterde taartvormpjes met bladerdeeg. Verkruimel de kaas op de bodem, bestrooi met gehakte noten. Schik hierop de peer plakjes dakpansgewijs in bloemvorm. Bestrijk met gesmolten boter. Schuif de vormpjes in de voorverwarmde oven en laat 12 /15 minuten bakken.

Vinaigrette:

Verwarm de appelstroop met de port in een steelpannetje en laat inkoken tot een stroop.

Serveren:

Garneer de borden met de stroop, haal het taartje voorzichtig uit de vorm en leg op het bord met een bolletje vanille ijs en een toefje honing.

Met dank aan Luuk van Mel’s Kitchen (https://www.melskitchen.nl/)!