



Carpaccio van stoofperen, camembert en amandelen

🕒 20 minuten

4 personen

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 20 g amandelschaafsel
- ★ ½ *basisrecept stoofperen*
- ★ 1 el honing
- ★ 1 tl balsamicoazijn
- ★ 200 g camembert

Basisrecept stoofperen

🕒 15 + 180 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 750 g stoofperen
- ★ 180 g suiker
- ★ 1 tl citroenrasp
- ★ 1 kaneelstokje
- ★ 5 kruidnagels
- ★ 200 ml rode wijn

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de peren en laat de steeltjes eraan zitten.
2. Zet ze rechtop in een pan waarin ze goed passen zonder om te vallen.
3. Voeg de rest van de ingrediënten toe en giet er zoveel water bij dat de peren net onder staan.
4. Breng rustig aan de kook en leg dan het deksel op de pan.
5. Stoof de peren op een lage stand in circa 3 uur zacht en rood.
6. Laat de peertjes afkoelen in het stoofvocht.

ZO MAAK JE DE CARPACCIO:

1. Rooster het amandelschaafsel in een droge, hete koekenpan goudbruin.
2. Snijd de stoofperen in zeer dunne plakjes en verdeel ze dakpansgewijs over 4 borden.
3. Roer de honing los met de balsamico en druppel over de peren.
4. Snijd de camembert in 12 blokjes en leg deze op de peer.
5. Bestrooi met peper en de geroosterde amandelen.

Bron: boodschappen.nl

