

# Perentaartjes met blauwe kaas

6 personen

Met de feestdagen voor de deur ga ik op zoek naar gezellige recepten.

En als die niet al te ingewikkeld zijn, is dat helemaal fijn in een drukke maand.

Ik vond een paar recepten met peren in de hoofdrol.



Perentaartjes met blauwe kaas leek me een mooie start van een feestelijk etentje. Het recept kwam ik tegen in een oud nummer van Landleven.

## *Wat heb je nodig*

- 3 handperen
- 6 plakjes bladerdeeg
- 1 eetlepel melk
- 50 gr. blauwschimmelkaas
- 50 gr. brie
- 2 eetlepels gehakte walnoten
- 1 eetlepel honig

## *Hoe maak je het*

- Halveer de peren, schil ze voorzichtig, verwijder het klokhuis, maar laat het steeltje zitten, dep ze droog met keukenpapier
- Leg de peren met de snijkant naar beneden op een met bakpapier beklede bakplaat
- Leg op elke perenhelft een ontdooid plakje bladerdeeg en vouw het om de peer. Opletten: er mag geen lucht tussen peer en bladerdeeg achterblijven
- Snijd rondom het deeg af met een rand van een halve centimeter
- Snijd uit het restant deeg wat kleine blaadjes en plak deze bij de steeltjes
- Prik hier en daar met de punt van een mes kleine gaatjes in het deeg
- Bestrijk het deeg met een kwastje met een beetje melk
- Bak de peren 15 tot 20 minuten in een voorverwarmde oven op 200 graden tot ze goudbruin zijn
- Draai de peren om en vul het holletje van het klokhuis met een mengsel van blauwschimmelkaas en zachte brie
- Bestrooi wat gehakte walnoten en een straaltje honing ter garnering

Smakelijk eten!