

Gegrilde peer met roquefort



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 3 stevige, rijpe peren
- 12 kastanjes, gegaard
- 1 zoete ui
- 150 gram roquefort
- 1 dl room
- 1 bussel kervel
- 50 gram Zure room
- 2 el notenolie
- 50 gram boter
- 1 kl Suiker
- 1 el balsamicoazijn
- 2 el pompoenpitolie
- 1 peper van de molen
- 1 zeezout

Bereiding

1. Snipper de ui fijn en stoof hem glazig onder deksel in een weinig boter. Bestrooi de ui met de suiker en laat de ui op een laag vuur karamelliseren.
2. Voeg de room toe, kruid met peper en zout en mix alles tot een crme.
3. Schil de peren en snijd ze in plakken van ongeveer 2 3 mm dik. Grill de peren op een hete grillplaat en bestrijk ze lichtjes met notenolie.
4. Warm de kastanjes op in een weinig boter en voeg de honing toe, roer ze om tot ze mooi glanzen.
5. Roer de roquefortkaas romig met de zure room met behulp van een vork. Snipper de kervel fijn en meng dit onder de roquefortmengeling. Kruid met peper en zout.
6. Meng de balsamicoazijn en de pompoenpitolie.
7. Schik de peren op de borden, lepel er wat van de crme van geroosterde ui op, verdeel de roquefort

over de peren en schik er de geglaceerde kastanjes bij. Druppel de pompoenpitvinaigrette rondom en werk af met enkele plukjes kervel.