

GEGRATINEERDE GEITENKAAS MET PERENCOMPOTE

Benodigheden (6 personen)

-3 peren -2 el krenten -2
el rozijnen -50 gr
geleisuiker -6
geitenkaasjes -honing -1 l
water -500 gr suiker -2
citroenen -2
kaneelstokjes -1
vanillestokje -enkele
muntblaadjes

Bereidingswijze

-kook voor het suikerwater het water, suiker (niet de geleisuiker), citroensap, kaneel, in de lengte opengesneden vanillestokje tot de helft in -ondertussen peren schillen en in blokjes snijden -kaneel-en vanillestokjes verwijderen -de perenblokjes ongeveer 2 minuten blancheren in het ingekookte suikerwater -voeg krenten en rozijnen toe en pocheer het geheel nog 2 minuten -roer de geleisuiker door het mengsel en laat het geheel binden tot een lichte compote laten

afkoelen, lauw tot kamertemperatuur -smeer de geitenkaasjes aan de bovenkant in met de honing -ovengril voorverwarmen en de kaasjes een korte tijd gratineren -leg de geitenkaasjes op de borden en schep enkele lepels perencompote rond de kaas -het geheel eventueel garneren met een muntblaadje

Dit recept werd klaargemaakt en
geproefd op één van de
kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

