



Perendessert met baklava en theerom

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Frankrijk / Marokko (Fusion)

Gang: Dessert

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 25 minuten

Ingrediënten:

- • 60 gram roomboter
- 2 el Arbequina-olijfolie
- 2 Conferenceperen
- 1/4 Conferencepeer
- 3 dl volle slagroom
- 2-3 grote mandarijnen, zonder pitjes
- 3 tl Earl Grey-theeblaadjes
- 2 tl honing
- 2 el walnotenolie
- 4 stukjes baklava met pistache

Bereiding:

- Maal de losse Earl Grey-thee fijn in een vijzel of koffiemolentje.
- Verwarm een steelpannetje op laag vuur en strooi de fijngemalen thee erin. Laat de thee ongeveer twee minuten zachtjes warm worden, zodat de aroma's zich volledig kunnen openen. Zet het pannetje vervolgens even apart.
- Schil de peren en snijd ze in de lengte doormidden. Verwijder het klokhuis en snijd elke helft nogmaals doormidden.
- Verhit in een koekenpan 30 gram roomboter samen met 2 eetlepels Arbequina-olijfolie en bak de stukken peer op middellaag vuur goudbruin. Neem ze uit de pan en leg ze apart.
- Pel de mandarijnen. Snijd met een scherp mesje twaalf mooie partjes uit en zet deze apart voor de afwerking. Bewaar het resterende vruchtvlees voor de saus.
- Strooi de verwarmde theeblaadjes in het achtergebleven vet van de pan. Voeg de slagroom en de honing toe en doe ook de resterende boter erbij. Laat de saus ongeveer één minuut zachtjes koken, zodat de smaken mooi samenkomen.
- Knijp het overgebleven mandarijnenvruchtvlees boven de saus uit en roer het sap erdoor. Haal de pan van het vuur en laat de saus even rusten.
- Schil ondertussen een kwart peer en snijd deze in fijne brunoise.
- Snijd de stukjes baklava doormidden.

Presentatie:

- Verwarm de theesaus opnieuw en giet een lepel saus in het midden van elk bord.
- Leg de stukken peer om en om op de saus, met de bolle kant naar buiten.
- Verdeel de mandarijnpartjes ertussen en leg op elk bord twee halve stukjes baklava.
- Werk af met de fijne blokjes rauwe peer voor frisheid en textuur.
- Druppel er een beetje walnotenolie over en serveer.

Bon appétit!

Besseha wa raha

بصحة وراحة