

Blauwschimmelkaas en chocolade op peer



Kok: Christoph Koscielniak, CHEFS CULINAR

BEREIDING

Snijd de blauwschimmelkaas in hapklare stukken en smelt de pure chocolade calllets in een waterbad. Was de peren, snijd ze in partjes en verwijder de pitten. Pers de citroen en meng het sap met een beetje water in een kom. Haal hier de perenpartjes doorheen.

Gebruik een satéprikker en prik bovenop een aalbes, vervolgens een stuk blauwschimmelkaas en prik dit op een stuk peer.

Maak een spuitzakje van bakpapier en vul deze met de warme chocolade. Garneer de peren met de chocolade.

SERVEERTIP

Serveer de afgewerkte hapjes op een mooie schaal of plank.

EET SMAKELIJK!

INGREDIËNTEN

voor 10 porties

150 g	blauwschimmelkaas (60% vet)
6 g	pure chocolade calllets
250 g	peer
10 g	citroen
20 g	rode aalbessen

Voedingswaarden

(per portie à 45 gram)

Energie: 77 kcal / 321 kJ

Vet: 5,8 gr

Koolhydraten: 4,0 gr

Eiwitten: 2,7 gr