



HET NAGERECHT

Ingrediënten:

- 3 appels
- 3 peren
- 200 gr walnoten
- scheut walnootolie
- scheut Walnocello
- 1 eetlepel donkerbruine basterdsuiker
- rozenknopjes



BEREIDING

Verwarm de oven voor op 200C. Verdeel de appels & peren over een passende ovenschaal en laat ze in het midden van de oven in ca. 25 minuten zacht en gaar poffen.

Verwarm de koekenpan met een scheutje walnotenolie. Bak de walnoten kort. Strooi de basterdsuiker erbij. Roer het goed door. Zodra de suiker is gesmolten blus je het af met een flinke scheut walnoten likeur en wat rozenknopjes. Laat het gelijk afkoelen op een koud bord of het gerecht, zodat het niet door kan karameliseren.

Serveer een halve gepofte appel en een halve gepofte peer per persoon en maak het gerecht af door er wat walnoten en karamel aan toe te voegen.

Zin in een afzakkertje? Schenk dan een klein glaasje Walnocello voor jezelf erbij. Prima combinatie. Vraag maar aan Sharon.