

INGREDIËNTEN

- 1 pot Voie Gras 180gr
- 1 rijpe peer
- 1 theelepel maanzaad
- 2 eetlepels plantaardige melk
- 1 eetlepel balsamicocrème
- 1 vel bladerdeeg (diepvries)
- 1 eetlepel bloem
- 1 sneetje rozijnenbrood en rode bessen
- Een klein bosje bieslook
- 1 theelepel roze peper
- Een takje tijm



5 PORTIES



35 MIN



GEMIDDELD

Vier Kerstmis in stijl met dit recept van Voie Gras Garden Gourmet, vergezeld van een heerlijke peer. Een feestelijke fusie van smaken die uw smaakpapillen zal verrassen!

BEREIDING

1. Oven voorverwarmen

Verwarm de oven voor op 190°C. Bestrooi het oppervlak met bloem en rol het bladerdeeg met een deegroller zo dun mogelijk uit.

2. Kook de deeggrondjes

Laat ongeveer 5 minuten rusten, zodat het deeg tijdens het koken zo min mogelijk krimpt. Knip 8 rondjes deeg uit en verdeel ze over een bakplaat. Bestrijk de deegplakken met melk en bestrooi met maanzaad. Bak de deeggrondjes gedurende ongeveer 18 minuten, tot ze knapperig en lichtbruin zijn. Druk de plakjes deeg ongeveer elke 3 minuten plat met een handdoek om te voorkomen dat ze opzwellen.

3. Bak de broodblokjes en draai ze regelmatig.

Snijd de peer en het brood in kleine blokjes van vergelijkbare grootte. Bak de broodblokjes in een pan tot ze lichtbruin zijn.

4. Bereid de Voie Gras

Schroef het deksel van de Voie Gras-pot los. Dompel de pot een paar seconden tot aan de rand in heet water en snijd vervolgens met een mes langs de rand helemaal tot aan de bodem. Draai de pot voorzichtig om op een snijplank, zodat er lucht tussen de rand kan sijpelen en de Voie Gras uit de pot kan komen. Laat de Voie Gras even uitharden in de vriezer, zodat je hem makkelijk in plakjes kunt snijden (met een heet mes).

5. Presentatie

Leg op elk bord een bladerdeeg en verdeel de broodblokjes en de peer erover. Leg er een plakje Voie Gras op en voeg nog een paar blokjes toe. Leg de tweede bladerdeeg erop en versier met de overige perenblokjes, fijngehakte bieslook, tijm en roze peper. Giet er een scheutje balsamicocrème overheen en serveer.

ONTDEK MEER RECEPTEN OP [GARDENGOURMET.BE/NL](https://gardengourmet.be/nl)