



Compote van appels & met plakjes van gebakkene peer (Bourgondië)

Ingrediënten

2	st.	Appels
½	scheut	appelsap
2	st	peer
n.b.		Boter/Bakmargarine

MeP

- ❖ Zet een steelpan klaar
- ❖ Zet een koekenpan klaar
- ❖ Snij de appels in vieren en haal het klokhuis eruit
- ❖ Snij de peren in vieren en maak er dunne plakken van

Bereidingswijze

1. zet de steelpan op medium vuur
2. Vul de appels erin
3. doe een flinke scheut appelsap erbij
4. kook op kleine temperatuur tot de fruit week is
5. Zet een koekenpan op hoog vuur en voeg wat boter eraan toe
6. Bak vervolgens de perenschijven in de pan gaar.
7. leg op een doekje droog
8. Neem een staafmixer en pureer het fruitmengsel in de steelpan tot een gladde culi