



Compote van pruimen (Belgique) met stukjes van gebakkene peer (Bourgondie)

Ingrediënten

400 g pruimen
1 scheut appelsap

4 st peren

MeP

- ❖ Zet een steelpan klaar
- ❖ Zet een koekenpan klaar
- ❖ Snij de pruimen de midden en haal de pit eruit
- ❖ Snij de peren in vieren en maak er plakken van

Bereidingswijze

1. zet de steelpan op medium vuur
2. Vul de fruit erin
3. doe een flinke scheut sinasappelsap 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 tot dat ze kleuren.
7. leg op een doekje droog
8. Neem een staafmixer en pureer het fruitmengsel tot een gladde culi