



Compote van Appel

met plakjes van gebakkene peer (Bourgondië)

Ingrediënten

2 st appels
1 st peer
1 scheut Sinaasappelsap

2 st peren
n.b. Boter/Bakmargarine

MeP

- ❖ Zet een steelpan klaar
- ❖ Zet een koekenpan klaar
- ❖ Snij de appels in vieren en snij het klokhuis eruit en snij in grove blokjes
- ❖ snij de peer in vieren en snij het klokhuis eruit en snij in grove blokjes

- ❖ Snij de peren in vieren, snij het klokhuis eruit en maak er dunne plakken van

Bereidingswijze

1. zet de steelpan op medium vuur
2. Vul de fruitblokjes erin
3. doe een flinke scheut sap 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 peren 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