

Peren uit de oven met sabayon



Ingredienten

Voor 4 personen:

Voor de peren:

- 2 el gepelde walnoten
- 4 kleine peren
- 4 el Bruine suiker
- 2 bakjes tijm
- 3 el boter

Voor de sabayon:

- 3 eierdooiers
- 3 el Suiker
- 100 ml marsala

Afwerking:

- 1 blaadjes verse munt

Bereiding

Verwarm de oven op 180° C

Doe de noten in een zakje en plet ze grof

Schil de peren, snij ze in stukken en verwijder de klokhuizen.

Verwarm de suiker met twee el water en een braadpan met antibaklaag, laat rustig karameliseren en giet de karamel in een ovenschaal.

Verdeel er de stukken peer over

Was en droog de tijm, en leg op de peren

Snij de boter in vlokjes en verdeel deze ook over de peren
Strooi er de geplette walnoten over en bak 12 à 15 min. in de oven
Maak de sabayon
Haal de peren uit de oven en verdeel ze over de borden
Nappeer met de karamel uit de ovenschaal en lepel er de sabayon over
Werk af met de blaadjes munt en serveer