

Portperen en opgeblazen rozijnen met rozijnen-notenbrood en kaasassortiment



Ingredienten

Bereiding

Benodigdheden

1 handpeer (rijp)
port
rozijnen
water
sifon

noten rozijn brood:

50 g pecannoten, gehakt
350 g zelfrijzende bloem
2 kl bakpoeder
50 g koude boter
70 g kristalsuiker
zeste van 1 sinaasappel
70 g rozijnen
250 g karnemelk
1 ei met wat melk om te doreren

Kazen: 3 à 4 soorten

Vb : Mozzarella, Brie, Emmenthal, Cheddar, Grana Padano, Comté, Stilton, Roquefort

Bereiding

Schil een rijpe handpeer en snijd in plakken. Trek vacuüm met scheutje port, zodat deze compleet in de peer kan trekken. Direct klaar om te serveren.

Doe grote rozijnen in een sifon (maximaal voor de helft vullen). Voeg water toe totdat de rozijnen net onder het water staan.

Draai 2 slagroompatronen op de sifon en begas. Laat minimaal 8 uur staan.

Haal het vocht en de druk van de sifon, draai open en je zal zien dat de rozijnen weer compleet hun originele vorm terug hebben gekregen. Ze lijken net druiven, maar hebben de intense smaak van rozijnen.

Brood:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Blitz de pecannoten tot kleine stukjes in de foodprocessor.

Zeef de zelfrijzende bloem en het bakpoeder in een grote kom. Voeg de stukjes koude boter toe en bewerk het met je vingertoppen tot de boter volledig vermengd is met de bloem. Voeg pecannoten, kristalsuiker, zeste van sinaasappel en rozijnen toe.

Maak een kuiltje in het midden en giet de karnemelk erin. Meng alles kort met een houten lepel of mes tot het deeg net aan elkaar blijft kleven. Ga het zeker niet over bewerken.

Maak een rustieke ronde bal rechtstreeks op je met bloem bestoven bakplaat en snijd in 8 gelijke taartdelen.

Bestrijk je brood met dorure. Bak het brood 18 à 20 minuten of tot het mooi goudbruin ziet in de oven.

serveer uit:bron:

<https://www.foodxperience.com/recept/portperen-opgeblazen-rozijnen>

<https://njam.tv/recepten/snel-noten-rozijnenbrood>