



Wentelteefjes met gepocheerde peer

en miso-karamelsaus



30-40min



2 personen

Vandaag serveren we klassieke wentelteefjes met een Japanse twist. Met heerlijk gepocheerde peer en een onweerstaanbare karamelsaus die dankzij miso volledig nieuwe hoogten bereikt. Lekker zoet maar toch ook een beetje zout. Soms is er niet veel voor nodig om de dag goed te beginnen!

Wat je van ons krijgt

- 2 peren
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje misopasta ^{1,6}
- 2 eieren ³
- 1 pak volle melk ⁷
- 8 sneetjes witbrood ¹
- 1 zakje witte sesam ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- suiker
- boter ⁷
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- grote koekenpan
- keukenweegschaal
- maatbeker
- garde of staafmixer

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

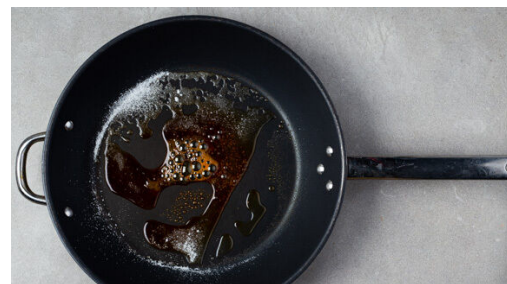
Voedingswaarde per portie

calorieën 1340kcal, vet 43.7g, koolhydraten 197.7g, eiwit 36.5g



1. Pocheer fruit

Snijd de **peren** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd ze in kleine blokjes. Plaats een middelgrote pan met 50ml water, de **vanillesuiker** en de **peren** op middelhoog vuur en kook afgedekt in ca. 7-9min gaar.



2. Suiker smelten

Verdeel 100g suiker gelijkmatig in een middelgrote koekenpan (met antiaanbaklaag) en laat het smelten op middelhoog vuur, zonder te roeren.



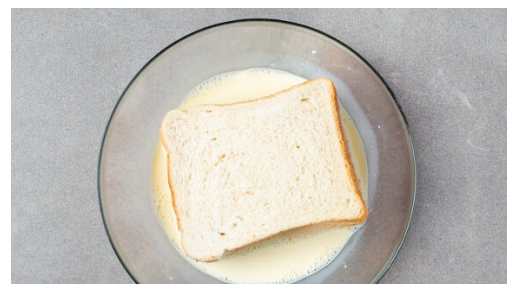
3. Karamelsaus maken

Zodra de suiker gesmolten is en goudbruin is geworden, roer je 1tl boter erdoor. Zet het vuur laag en roer er geleidelijk de **crème fraîche** en ca. **1/2tl misopasta** door tot er een gladde, glanzende **sous** ontstaat. Houd de **sous** warm.



4. Beslag maken

Klop de **eieren** met **400ml melk** en 1el suiker.



5. Brood weken

Wentel de **sneetjes brood** in het **eimengsel**, laat een beetje uitlekken en leg ze op een bord.



6. Wentelteefjes bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1-2el plantaardige olie. Bak de **wentelteefjes** om de beurt ca. 2-3min per kant tot ze goudbruin zijn. Serveer de **wentelteefjes** met de **peren** en de **karamelsaus** en garneer met de **sesam**.