



Bladerdeegtaartjes met walnoot en peer

met miso-karamelsaus en crème fraîche



30-40min



2 personen

Dit elegante dessert is heel bijzonder. En niet alleen omdat je je eigen karamelsaus maakt, maar je geeft de saus een extra kick met hartige misopasta. Klinkt een beetje ongebruikelijk? Dat snappen we, maar probeer het toch maar. Het resultaat is vergelijkbaar met salted caramel, maar dan met nog meer diepte dankzij de umami-smaak van de miso. Perfect om diepe indruk te maken op je tafelgenoten.

Wat je van ons krijgt

- 1 onbehandelde citroen
- 1 peer
- 1 zakje vanillesuiker
- 50g amandelen ¹⁵
- 200g witte suiker
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 2 kuipjes crème fraîche ⁷
- 25g misopasta ^{1,6}
- 25g walnoten ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- zout

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat
- kleine kookpan
- staafmixer met beker
- dunschiller
- maatbeker
- keukenrasp
- aluminiumfolie

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

Kooktip

Snijdt het overgebleven deeg in kleine stukjes en bak ze in de oven met kaas en sesamzaadjes tot ze krokant zijn!

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

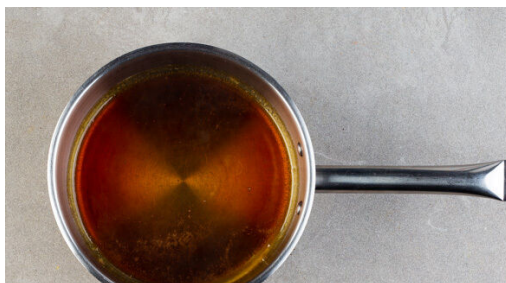
Voedingswaarde per portie

calorieën 1181kcal, vet 80.0g, koolhydraten 96.3g, eiwit 16.3g



1. Peer garen

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Rasp de **citroenschil** fijn en pers **1 helft** uit. Schil en halveer de **peer** en verwijder het klokhuis. Leg de **peerhelften** in een ovenschaal en schenk er een laag water van ca. 2cm hoog bij. Bestrooi met de **vanillesuiker** en bedruppel met **1 el citroensap**. Dek de schaal af met aluminiumfolie en bak de **peer** 20-25min in de oven.



4. Suiker karamelliseren

Verhit een kleine kookpan op medium tot hoog vuur. Voeg de **helft van de rest van de suiker** en 40ml water toe en breng zonder te roeren aan de kook. Je kunt de pan een beetje heen en weer bewegen. **Let op**, de **suiker** wordt erg heet! Neem de pan van het vuur zodra de **suiker** is opgelost en diep goudbruin is geworden.



2. Amandelpasta maken

Hak de **amandelen** grof en doe ze in een hoge (maat)beker met **1½tl suiker**, 50ml water en een snuf zout. Pureer glad met een staafmixer.



5. Karamelsaus afmaken

Roer **⅓ van de crème fraîche** en **⅓ van de misopasta** door de **sous**. Als de **sous** hard wordt, kun je 'm al roerend weer even verhitten. Voeg evt. wat water toe als je de **sous** te dik vindt. Voeg naar smaak meer **misopasta** toe.



3. Taartjes maken

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat. Steek **6 rondjes** uit met een glas of ronde koekvorm (**zie kooktip, links**). Bestrijk **elk deeggrondje** met de **amandelpasta**. Stapel **3 rondjes** op elkaar. Bak de **2 deegtaartjes** naast de **peren** in de oven in 15-17min goudbruin en gaar. Let op dat de **amandelpasta** niet verbrand.



6. Crème fraîche afmaken

Roer de **rest van de crème fraîche** los met de **helft van de citroenrasp**. Hak de **walnoten** grof. Giet wat **karamelsaus** over de **bladerdeegtaartjes** en leg op elk **1 peerhelft**. Serveer elk **taartje** met een toefje **crème fraîche**, bestrooi met de **walnoten** en de **rest van de citroenrasp** naar wens.