



Special: Perenmousse met rozemarijn

met noten en romige chocoladesaus



ca. 1u



2 personen

Een luchtige mousse is eigenlijk altijd de beste afsluiter van een speciale maaltijd. Het exemplaar van vandaag is een vrij klassieke combinatie van peer en chocolade, maar we zijn er natuurlijk nog niet: rozemarijn zorgt voor een exclusieve toets in én op de mousse. Knapperige hazelnoten omhuld met ahornsiroop maken dit culinaire genot compleet. Yum!

Wat je van ons krijgt

- 1 peer
- 1 onbehandelde citroen
- 1 zakje vanillesuiker
- 5g verse rozemarijn
- 200ml slagroom⁷
- 1 zakje pure chocoladedrops⁶
- 25g hazelnoten¹⁵
- 1 kuipje ahornsiroop

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- suiker

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- kleine kookpan
- kleine koekenpan
- bakpapier
- handmixer
- staafmixer
- dunschiller
- maatbeker
- citruspers

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

Kooktip

Breng je volgende saladedressing op smaak met de rest van de citroen.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 622kcal, vet 45.8g, koolhydraten 46.9g, eiwit 5.5g

1

1. Peer koken

Schil de **peer**, verwijder het klokhuis en snijd 'm in grove blokjes. Halveer de **citroen** en pers **1 helft** uit. Doe het **citroensap** met 50ml water, de **vanillesuiker** en 1el suiker in een middelgrote kookpan en breng aan de kook. Voeg de **peer** toe, leg een deksel op de pan en laat ca. 10min zachtjes koken.

4

4. Hazelnoten afmaken

Hak de **hazelnoten** grof. Verhit een kleine, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **hazelnoten** in ca. 5min goudbruin. Voeg de **ahornsiroop** en een flinke snuf zout toe, en roer goed tot de **hazelnoten** gelijkmatig bedekt zijn. Neem de pan van het vuur en laat de **hazelnoten** afkoelen op een stuk bakpapier.

2

2. Peer pureren

Neem de pan van het vuur en pureer de **peer** glad met een staafmixer. Schep uit de pan en laat zo snel mogelijk afkoelen, zet het evt. afgedekt ca. 25min in de koelkast. Pluk de **naalden** van **2 rozemarijntakjes** en houd deze apart voor de garnering.

5

5. Slagroom kloppen

Klop als de **peer** bijna volledig afgekoeld is de **rest van de slagroom** met 1el suiker stijf met een handmixer.

3

3. Saus koken

Doe **50ml slagroom** met de **ongeplukte rozemarijn** in een kleine kookpan en verwarm zacht op middelhoog vuur. **Let op**, breng het niet aan de kook! Neem de pan van het vuur zodra de **slagroom** licht begint te bubbelen en roer de **helft van de chocoladedrops** erdoor, tot ze gesmolten zijn. Vis de **rozemarijn** eruit, schenk de **saus** in een kommetje en laat afkoelen.

6

6. Slagroom toevoegen

Neem de **peer** uit de koelkast en schep de **slagroom** er voorzichtig door. **Tip:** roer niet te hard, zo blijft de **mousse** luchtig. Verdeel de **perenmousse** over glazen of kommetjes, top met de **chocoladesaus** en zet 20min in de vriezer. Serveer bestrooid met de **hazelnoten** en de achtergehouden **rozemarijnnaalden**.