



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 bijzondere karamelsaus die je op smaak brengt met misopasta. Denk de Japanse versie van salted caramel. 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 fraîche³
- 25g misopasta^{2,5}
- 2 biologische eieren¹
- 500ml volle melk³
- 8 sneetjes witbrood²
- 1 zakje sesam⁴

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl boter³
- 115g suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

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

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

Allergenen

eieren (1), gluten (2), melk (3), sesamzaad (4), soja (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 834kcal, vet 45.9g, koolhydraten 89.3g, eiwit 17.1g



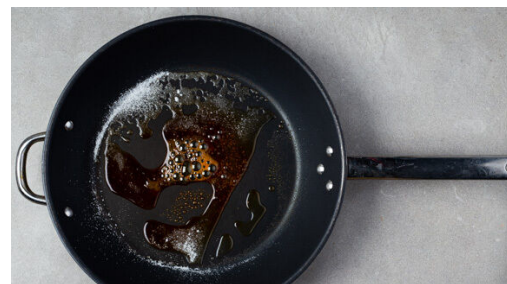
1. Peer pocheren

Snijd de **peren** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd ze in kleine blokjes. Doe ze in een middelgrote kookpan met 50ml water en de **vanillesuiker** en doe een deksel op de pan. Zet op middelhoog vuur en pocheer de **peer** in 7-9min op zacht en gaar.



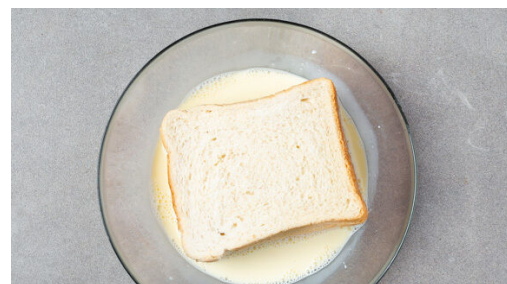
4. Beslag maken

Klop de **eieren** los met **400ml melk** en 1el suiker. Je hebt de **rest van de melk** niet nodig.



2. Suiker smelten

Strooi 100g suiker in een middelgrote koekenpan met antiaanbaklaag. Zet de pan op middelhoog vuur en laat de suiker langzaam smelten, roer daarbij niet.



5. Brood weken

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



3. Karamelsaus maken

Roer 1tl boter door de gesmolten suiker. Zet het vuur laag en voeg beetje bij beetje de **crème fraîche** toe. Roer ca. **1/2tl misopasta** door het mengsel, tot er een gladde, glanzende **sous** ontstaat. Houd de **sous** warm op heel laag vuur of een warme plek.



6. Wentelteefjes bakken

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