



## Kletsenbrood met gepocheerde Comice peer en gesmolten gorgonzola

*Benodigdheden:*

Kletsenbrood  
Gepocheerde Comice peer  
Gorgonzola  
Sauternes wijn

*Werkwijze voor het pocheren van de Comice peer*

Witte sauternes wijn in een pan gieten en dan steranijs, kaneel, vanille en de citroenschil (zonder witte stukjes) eraan toevoegen.

Eventueel witte basterdsuiker toevoegen.

De Comice peren in partjes snijden, tourneren en pocheren. Zorg ervoor dat de peren onder het pocheervocht blijven staan.

Als ze gaar zijn laten afkoelen in het pocheervocht.

Voor het beleggen van het kletsenbrood dep je de getourneerde partjes peer even droog, je belegt het brood en je doet er gorgonzola over heen. Dan in de oven op 160 graden. Zodra de gorgonzola begint weg te smelten uit de over halen en verder gratineren onder de salamander zodat het een mooie bruine gloed krijgt.

Lekker glaasje sauternes erbij serveren !



THE HUNTING  
L O D G E

BEEKHUIZENSEWEG 1

6891 CZ ROZENDAAL

TEL 026 36 11 597

FAX 026 36 47 063

WWW.HUNTINGLODGE.NL

RESERVATIONS@THEHUNTING.NL