

# GERECHTEN MET APPELEN EN PEREN

## BLADERDEEGJE VAN GEITENKAASJE EN GEKARAMELISEERDE CONFERENCE PEER.

### Ingrediënten (voor 4 personen)

1 **Conference peer**, 30 gr. griessuiker, 1 plak bladerdeeg, 4 geitenkaasjes, 1 eierdooier, scheutje Calvados

### Bereiding

Snijd de Conference peer in fijne reepjes en stoof deze aan in boter, bestrooi met de suiker en flambeer deze met Calvados. Rol de bladerdeeg uit, schik de reepjes peer in het midden en leg hierop een fijn plakje geitenkaas. Plooi het bladerdeegje toe, druk de randjes vast met behulp van een vork. Schik de bladerdeegjes op een ingevette bakplaat. Bestrijk de bladerdeegjes met een eidooier en bak deze in een voorverwarmde oven (180°) gedurende 5 minuten.