STOOFPEERCARPACCIO MET GEROOSTERDE AMANDEL, MASCARPONE-GORGONZOLA-ROOMKAAS EN RUCOLA

Eetmoment: Diner
Behoefte: Makkelijk, Comfortfood
Soort: Vegetarisch

Hierbij het voorgerecht van ons samengesteld drie-gangen menu voor jouw ideale kerstdiner. Iedereen kent de klassieke carpaccio en daar zijn al veel varianten van. Maar om je gasten eens feestelijk te verassen, maak dan eens deze stoofperen variant. Een heerlijk, smaakvol gerecht wat ideaal is voor te bereiden. Maar wat een plaatje op het bord als je het op tafel zet. Lekker, elegant en smaakvol. Heerlijk toch?

Benodigdheden voor 3-4 personen

- 1000 gr. Gieser Wildeman, geschild
- 400 ml. rode wijn (Syrah uit portugal)
- 250 ml. cranberry sap
- 100 gr. kristalsuiker
- 1 kaneelstokje
- 2 stuks steranijs
- 4 kruidnagels
- Schil van een mandarijn.
- Rucola
- Mascarpone-roomkaas met gorgonzola
- 25 amandelen, geroosterd

de stoofperen, maar laat het steeltje eraan zitten. Schil met de dunschiller de oranje schil van de ijn.

2) Breng de rode wijn met de mandarijnenschil, 250 ml cranberry sap, de kristalsuiker, het kaneelstokje, de steranijs en de kruidnagels aan de kook. Zet de peren in het rode wijnmengsel, zet het vuur laag en laat de peren in 60 min. gaar worden. Zet het vuur uit en laat de peren in het stoofvocht helemaal afkoelen.

3) Rooster de amandelen in een koekenpan en hak deze fijn.

4) Eenmaal als de stoofperen zijn afgekoeld, snijd je ze in hele dunne plakjes. Verwijder de pitjes die je tegenkomt, zodat je alles met een gerust hart kan eten.

5) Leg de plakjes peer op het bord. Verdeel er blokjes kaas over heen en de rucola salade. Strooi de stukjes amandelen erover heen en verdeel nog wat van het rode wijn sap over de peren. Voeg eventueel wat kappertjes toe, mocht je dit graag willen.

6) Eetsmakelijk!

Dit recept is samengesteld door **De Bigondier**. Belang bij goed bijpassende wijn? Bestel de Fat Baron Shiraz (https://www.debigondier.nl/products/fat-baron-shiraz?_pos=1&_psq=fat&_ss=e&_v=1.0) op de website van **De Bigondier** te gaan.

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.