

Ingrediënten voor 4 personen

4 peren uit blik of vers 100 gr  
Amandelspijs 4 bladerdeegjes  
100 gr pistache gepeld 200 gr  
suiker 4 dl slagroom 1 eigeel 1  
bosje mint

**Tijd:** > 1 uur  
**Gang:** Nagerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Stoofpeer in bladerdeeg gevuld

### Bereidingswijze

Haal de peren uit het blik en maak ze mooi droog. Vul de peren met amandel suiker en pistache en pak ze vervolgens in met bladerdeeg. Bak het pakketje 20 min in de oven op 200 graden. Smelt vervolgens wat suiker in de pan en caramelizeer dit lichtjes en blus af met slagroom voor een mooie volle karamel sausen. Dresseer de caramelsaus in het midden van een diep bord en zet de peer in het midden van de saus. Ter decoratie bestrooi het geheel nog wat met gekneusde pistache en een topje mint.