

## De keuze van Chef

Gemarineerde peerballetjes  
met crème van stilton en harde wener

Tekst en foto MAURICE HAGENAAR



### Voor 4 personen

6 rijpe peren (Doyenné du Comice)  
1 citroen  
20 gram suiker  
dessertwijn

### Stiltoncrème

100 gram Stilton kaas  
zonder korst  
50 gram room

### Harde wenerdeeg

125 gram witte basterdsuiker  
125 gram boter  
200 gram bloem  
1 à 2 eieren  
4 gram zout

Fijne parisienneboor  
Deegroller  
4 blikjes of een ander  
gewenst bakje

### Voor de harder wener:

Meng basterdsuiker, zout en bloem in een kom. Doe de eieren in het midden en de boter in kleine stukjes er omheen. Kneed met de hand tot er een homogeen deeg ontstaat, rol in vershoudfolie en laat dit 30 minuten rusten. Rol het deeg uit met een roller tot een dikte van ongeveer 3 mm, steek rondjes uit die net in het bakje passen dat gebruikt

gaat worden. Bak de koekjes af op 175°C tot ze mooi bruin zijn. Laat ze daarna afkoelen.

### Voor de peerbolletjes:

Schil de peren en boor er mooie bolletjes uit, doe in een bak met wat citroensap, geraspte schil (alleen het geel) en een beetje water, doe één peer per keer. Rol de peerbolletjes door het citroensap en de citroenrasp om verkleuren tegen te gaan. Als alle bolletjes gedaan zijn, een scheutje dessertwijn en de suiker toevoegen.

### Voor de stiltoncrème:

Doe de stiltonkaas in een mixer en draai fijn met de room, voeg telkens een beetje toe om gewenste dikte te verkrijgen.

### Afwerking:

Spuit de kaascrème in het gewenste bakje, ongeveer 3 mm dik. Leg hier het koekje op. Schep er hierna twee goede eetlepels peerbolletjes op en verdeel deze zodat het hele bakje is afgedekt. Wij hebben het gerechtje afgewerkt met atsina cress en bladgoud. U kunt de afwerking naar eigen wens doen.