

Dunne perentaart met Herve en Luikse stroop



10 min



15 min



4 personen

Ingrediënten

- 1 Hervekaas B.O.B. zacht of pikant (200 g)
- 1 vel kant-en-klaar bladerdeeg
- 2 of 3 peren (afhankelijk van de grootte), niet al te rijp
- 2 eetlepels Luikse stroop
- Een handvol walnoten (30 g)
- Peper

Bereiding

- Verwarm de oven voor op th. 6 – 180°C en neem er het rooster uit.
- Ontrol het deeg en laat het op het bakpapier liggen. Prik er enkele keren in met een vork, behalve in de rand. Smeer de Luikse stroop uit, maar hou 2 cm van de rand vrij.
- Schil en snij de peren in fijne plakken, schik ze in cirkels op de taart. Verdeel er de in plakjes gesneden Hervekaas over en kruid met peper. Leg de taart met het bakpapier op het ovenrooster en zet 10 min in de oven. Bestrooi met de grofgehakte walnoten en zet nog 5 min in de oven.
- Serveer warm met een slaatje van jonge spinazie.

Tip

Wie van pittig houdt, kan de Luikse stroop vervangen door mangochutney.



Ontdek
andere recepten

