



RICOTTA MET ZOMERFRUIT

Ingrediënten:

- 4 grote peren
- 1 dl witte wijn
- 4 eetlepels bruine suiker
- 4 eetlepels mirin (gezoete rijstazijn, toko)
- 2 eetlepels pijnboompitten/zonnebloempitten
- 250 gram verse ricotta
- 2 eetlepels Bloemenhoning Mariënwaardt
- 2 eetlepels citroensap

Bereiding:

Maak de peren schoon, halveer de peren en verwijder het klokhuis. Kook de wijn met de suiker, citroensap en mirin in een steelpannetje op laag vuur tot het vocht tot een derde is verminderd. Laat het dan afkoelen. Rooster de pitjes in een droge koekenpan al schuddend goudbruin, neem ze direct uit de pan en zet ze apart. Neem 2 eetlepels van het afgekoelde wijnvocht en los daar de bloemenhoning in op. Meng de ricotta met deze saus, de muntblaadjes en de pitjes. Verdeel de peren over de borden en vul ze met de ricotta. Giet er wat van de saus omheen en garneer met een blaadje munt. Ook lekker met verse perziken of andere mooi zacht fruit zoals nectarines!



de Landgoedwinkel
NATUURLIJK BIOLOGISCH

Oude Waag 21, Beesd, 0345 - 684449
www.landgoedwinkel.com