

Peer met rozijntjes en blauwaderkaas en Duits & Lauret stout

Kopen:

2 rijpe peren

75 gram kleine, donkere rozijntjes

150 gram blauwaderkaas, bijvoorbeeld Fourme d'Ambert, Bleu d'Auvergne

8 eetlepels Duits & Lauret stout, kamertemperatuur

8 reepjes rozijnenbrood

Koken:

De kleine, donkere rozijntjes gedurende 1 tot 2 uur in het bier wellen. De reepjes rozijnenbrood lichtjes toasten. De rijpe peren schillen, klokhuizen verwijderen en iets uithollen. De holte met de gewelde rozijntjes vullen en de blauwaderkaas in stukjes of reepjes erover verdelen. Met de licht getoaste reepjes rozijnenbrood serveren, vergezeld van een proefglasje (10 tot 15 cl) of glas Duits & Lauret stout.

Speciaalbierbrouwerij Duits & Lauret, Schoolstraat 77, 3451 AC Vleuten

www.duitslauret.com

Assortiment van deze brouwerij: Duits & Lauret Stout, Duits & Lauret Blond (binnenkort)

Voor verkooppunten en verkrijgbaarheid in cafés en restaurants, zie: www.duitslauret.com

Type bier: stout