

Ingrediënten

(voor 4 personen)

- 8 stronkjes witlof, niet te grote nemen
- 2 vellen bladerdeeg
- 3 rijpe peren, Doyenne du Comice bijvoorbeeld
- 50 g gedroogde veenbessen (of uit diepvries of vers)
- 2 el honing
- 1 el rietsuiker
- ½ theelepeltje kaneel
- 1 theelepel vanille-extract
- 2 eetlepels (room)boter
- 2 eigelen

Bereiding

Spoel het witlof af en verwijder de bittere kern, laat uitlekken en snijd in grove stukken. Schil de peren, verwijder het klokhuis en snijd in grove schijfjes. Smelt boter in een pan en bak het witlof samen met de peren (licht karamelliseren). Voeg de honing en de rietsuiker toe. Meng het vanille-extract samen met kaneel door het lof, honing en rietsuiker. Bak tot alles gaar is en voeg dan pas de veenbessen toe. Laat dit alles afkoelen.

Leg 1 vel van het bladerdeeg als bodem in een schaaltje, of taartvorm. Leg er de vulling op en overdek met het andere vel bladerdeeg. Vouw de zijanten dicht en borstel in met het opgeklopt eigeel. Dan verpak je het geheel in een schaal of taartvorm en laat je het nog 15 tot 20 minuten verwarmen in een voorverwarmde oven op $\pm 175^\circ$ Celsius.

Witloftaartje met peer
en veenbes

