

# Gebakken peren met gezouten karamel en pecannoten

🌀 4 personen

🌀 40 min

🌀 Nagerecht

🌀 Hollands

🌀 Vegetarisch

## INGREDIËNTEN

- 1 blik à 400 ml kokosmelk
- 100 g fijne kristalsuiker
- 1 theelepel vanille-extract
- ½ theelepel zeezoutvlokken, of naar smaak
- 4 peren
- 2 eetlepels geraffineerde kokosolie
- 60 g pecannoten



## BEREIDEN

Schenk de kokosmelk in een kleine pan en klop de room en de melk door elkaar. Breng snel op middelhoog vuur aan de kook en laat al roerend 15 minuten voor de helft indikken. Zet apart.

Doe de suiker in een pan met dikke bodem, voeg 2 eetlepels koud water toe en meng goed. Plaats de pan op middelhoog vuur en laat, zonder te roeren, pruttelen tot het mengsel licht amberkleurig wordt. Haal de pan van het vuur en roer voorzichtig (de karamel spettert!) de ingedikte kokosmelk, het vanille-extract en het zout erdoor. Zet terug op middelhoog vuur en laat de karamel regelmatig roerend ongeveer 5 minuten koken tot de karamel is ingedikt. Zet apart.

Schil de peren, snijd in kwarten en verwijder het klokhuis. Verhit de kokosolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en doe de peren erbij. Bak de peren in ongeveer 5 minuten aan alle kanten goudbruin. Doe de pecannoten erbij, schud de pan om de noten met het sap te mengen, en bak 2 minuten.

Leg de peren op borden, schep de karamelsaus erover en bestrooi met pecannoten. Serveer direct als de peren en de saus nog warm zijn.