

## Perentaart met blauwe kaas

### Ingrediënten

- 1 rol feuilletédeeg
- 3 peren
- 250 gram blauwe kaas
- 30 gram gesmolten boter
- 1 eigeel
- 60 gram pijnboompitten
- peper en zout

### Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 6.
2. Leg het feuilletédeeg in een vorm, maak er met een vork wat gaatjes in.
3. Schil de peren en snijd ze in mooie stukjes en leg deze op het deeg.
4. Giet er wat gesmolten boter overheen, leg er de stukjes kaas bij, strooi er veel peper overheen.
5. Bestrijk het deeg met wat eigeel.
6. Plaats in de oven, zet de oven na 20 minuten op stand 5, strooi de pijnboompitjes erover en laat nog 10 minuten in de oven staan.
7. Serveer met een salade met wat nootjes.