

## Perentaart met rozemarijn

### Ingrediënten

- 300 gram feuilletédeeg
- 3 peren, niet te rijp
- 3 eetlepels suiker
- 15 centiliter zoete witte wijn
- 3 takjes rozemarijn

### Werkwijze

1. Breng 15 centiliter water aan de kook. Gooi hier de rozemarijn in en laat dit 10 minuten trekken.
2. Schil de peer en snijd deze in dikke plakken. Haal de rozemarijnblaadjes uit het water, voeg de wijn en de suiker toe, breng dit aan de kook en pocheer hier de peer in. Laat uitlekken. Laat het vocht inkoken tot een dik stroopje. Laat afkoelen.
3. Verwarm de oven voor op stand 5.
4. Leg het deeg in een taartvorm, prik er met een vork wat gaatjes in. Zet er een kleinere vorm in en zet dit 18 minuten in de oven.
5. Laat het deeg 5 minuten afkoelen; leg de peer erin en giet er iets van het stroopje overheen. Versier met wat rozemarijnblaadjes.