



ingrediënten (4 personen)

- 4 stevige rijpe handperen
- 3 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels citroensap
- Schil van de citroen
- 1 theelepel mosterd
- Peper en zout
- 250 Hüttenkäse
- 100 gram magere Ham(stuk)
- 2 eetlepels mayonaise
- Peterselie
- IJberg sla

Bereiding

Men de olijfolie met het citroensap, de mosterd het zout en de peper en 1 theelepel suiker. Schil de peren, halveer ze en snijd het klokhuis er ruim uit, wrijf de peren in met de binnenkant van de citroenschil tegen het verkleuren. Of besprenkel met het sap. Meng de Hüttenkäse met de in stukjes gesneden Ham, de mayonaise en de gehakte peterselie en vul de peer helften hiermee. Leg 2 gewassen en afgedroogde slabladeren op een bordje. Garneren met peterselie.