

Perenbroodje met ham en gesmolten kaas

Ingrediënten (voor vier personen):

4 boterhammen

2 rijpe peren, bijvoorbeeld Doyenné du Comice of Conference *)

4 sneetjes coburger-ham

100 gram geraspte kaas

paprikapoeder

boter

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 175-200 °C. Vet een bakplaat in of gebruik bakpapier. Besmeer de boterhammen licht met boter en leg ze op de bakplaat. Leg op elke boterham een sneetje coburgerham. Schil de peren, halveer ze en snij het klokhuis eruit. Leg de gehalveerde peren met de bolle kant naar boven op de coburger-ham en strooi paprikapoeder over de peren. Strooi er vervolgens de geraspte kaas over en zet de perenbroodjes 10 tot 15 minuten in oven, zodat niet alleen de kaas smelt, maar ook de peren goed doorgewarmd worden.