

# Gevulde Peer met gehakt uit de oven

(Voorgerecht voor 4 personen)

## Ingrediënten

4 stevige stoofperen  
4 plakken parmaham  
koriander naar smaak  
250 gr varkensgehakt  
2 eidooiers  
1 dl witte wijn  
60 gr boter  
peper en zout naar smaak

## Bereiding

### Vorbereiding

Verwarm de oven op 200 graden.

Snijd 2 plakken ham in sliertjes en bewaar de andere twee voor de garnering.

Schil de peren en halveer ze en haal het klokhuis er uit.

### Bereidingswijze

Meng de ham, wat koriander, de eidooiers, peper en zout door het gehakt.

Vul de peren met het gehaktmengsel en zet ze in de ovenschaal.

Schenk de wijn er bij en verspreid klontjes boter over het geheel.

Zet het gerecht circa 35 minuten in de oven en serveer het dan met een toefje ham en een blaadje koriander.

Bron: Joop Braakhekke.

Noot 1: