

📍 Redactie delicious.

🕒 45 min - 1 uur, actueel, bereidingstijd, fruit, hoofdingrediënt, keuken, koken, kooktips, koreaans, nagerecht

**Hoe sluit je een Koreaanse barbecue het beste af?** Met echt Koreaanse misopeer. Deze gestoofde peer in miso-karamelsaus is naar het bekende recept van David Chang van Momofuku in New York.

## Misopeer – gestoofde peer in miso-karamelsaus

Nagerecht | 4-6 personen

3 stevige handperen, geschild, doormidden gesneden en klokhuis verwijderd

50 g boter

75 g donkere basterdsuiker

100 ml room

50 g Japanse miso

zwart sesamijs (toko\*) of vanilleijs

Bestrooid met wat geroosterd sesamzaad

Verwarm de oven voor op 170 C. smelt de boter in een steelpan op laag vuur. Roer de basterdsuiker erdoor en laat in 10 min. een beetje karameliseren. Roer de room en miso erdoor en laat zachtjes aan de kook komen. Haal de saus van het vuur. Vul een ovenschaal met de peren en schenk de saus erover. Zet de schaal 30 min. in de oven. Keer de peren na 15 min. Serveer een halve misopeer per persoon, met erbij een bolletje sesamijs of vanille-ijs.

Bereiden ± 25 min. / oven ± 30 min.

RECEPTEN YOKIYO BEREIDING JAYMZ POOL FOTOGRAFIE SASKIA VAN OSNABRUGGE STYLING JAN WILLEM VAN RIEL PRODUCTIE MERIJN TOL

