

Rokfortos körte joghurtos öntettel



Hozzávalók:

2 szép nagy körte, 2 dl édes vörösbor, 2 szegfűszeg, késhegynyi őrölt fahéj, 2 evőkanál méz

a rokfortkrémhez:

20 dkg rokfort sajt, 6 dkg natúr sajtkrém vagy vaj, 1 kiskanál mustár, néhány szál metélőhagyma vagy egy kis darabka póréhagyma

az öntethez:

1 nagy pohár (450 gramm) natúr joghurt, 3-4 evőkanál méz

1. A körtéket meghámozzuk, félbevágva magházukat kivájjuk.
2. A bort egy kisebb lábasban a fűszerekkel és a mézzel fölforraljuk. A gyümölcsöt belerakjuk, pár perc alatt roppanósan puhára főzzük. Ha a bor nem lepné el teljesen, forrásban lévő vizet öntünk még rá, de az is jó megoldás, ha két részletben főzzük meg benne a körtét. Hűlni hagyjuk.
3. A rokfortkrémhez a sajtot lereszeljük, majd a sajtkrémmel vagy a puha (szobahőmérsékletű) vajjal jól kikeverjük. A mustárral és a fölaprított metélőhagymával kellemesen pikánsra ízesítjük.
4. Az öntethez a jól lecsöpögtetett joghurtot a mézzel édesítjük, majd egyenletesen négy tányérra öntjük. Ezek közepére, üregükkel felfelé 1-1 fél, jól lecsöpögtetett, kihűlt körtét rakunk és a sajtkrémet ráhalmozzuk. Még szebb, ha csillagcsöves habzsákból nyomjuk rá.

4 főre

Elkészítési idő: 35 perc + hűtés

Egy adag: 368 kcal