

## Blauwe Stilton met peer hapjes / Blue Stilton and pear bites



### De boodschappen

1 pak filodeeg  
50 gram boter  
2 zachte peren of 1 blik peren op sap (230g)  
100 gram blauwe schimmelkaas (Stilton)  
pecan noten

### Deze heerlijke blauwe kaas met perenhapjes zijn op Nieujaarsdag snel gemaakt.

Met weinig ingrediënten maak je toch iets bijzonders. Wij maakten 6 grote hapjes maar je kunt van dezelfde ingrediënten 20 mini's maken.

### Zo maak je de hapjes

Verwarm de oven voor tot 180°C.

Laat de peren uitlekken en snij ze in blokjes.

Smelt de boter en vet een muffinblik in.

Snij het deeg in vierkantjes, strijk er boter op en druk 3 stukjes deeg in elk bakje.

Vul de deegbakjes met peer, verkruimel de kaas er over en druk een pecan in elk bakje.

Bak de hapjes in +/- 10 minuten goudbruin.

### Gelukkig Nieuwjaar!

## Blauwe Stilton met peer hapjes / Blue Stilton and pear bites



### Shopping list

packet of Filo dough  
50g unsalted butter  
2 soft pears or a can of pears (230g)  
100g blue Stilton  
pecan nuts

**On the first day of the New Year these lovely blue cheese and pear canapés are quickly made.** With a only a few ingredients you still can make an impressive snack. We made 6 big New Year's canapés but with the same ingredients you can make 20 mini bites.

### How to make the canapés

Preheat the oven to 180 ° C.

Drain the canned pears then chop them in cubes.

Melt the butter and use it to grease a muffin tin.

Cut the dough in squares, brush butter on them then press 3 dough cubes into each hole.

Fill the filo cases with cubed pear, crumble the cheese on it then press a pecan in each canapé.

Bake the canapés in +/- 10 minutes golden brown.

**Happy New Year!**