

# PERENMOES

met vanille



---

**Vorbereiding :** 5 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 20 min - **Materiaal :** -

---

**Ingrediënten :** 4/5 PORTIES (VANAF 6 MAANDEN)

- 1 kg rijpe peren - 1 vanillestokje

---

1. Was en schil de peren en snijd ze in grote stukken.
2. Snijd het vanillestokje in de lengte open en schraap het merg eruit. Doe het merg, het stokje en de stukken peer in de rvs-kom, verwijder de dop van de deksel en stel het EXPERT-programma in op 20 minuten/snelheid 2A/100 °C.
3. Verwijder wanneer de moes gaar is het vanillestokje en stel het EXPERT-programma in op 20 seconden/snelheid 15 (zonder verwarmen).
4. Laat de moes afkoelen en schenk het in 4 of 5 potjes.

Cook Expert ■