

perendessert met saus van Elixir d'Anvers

Benodigheden (voor 8 personen)

- 4 conférenceperen
- 4 spl suiker
- 25 cl water
- 10 cl Elixir d'Anvers
- 8 fijne speculazen
- 8 bollen sorbet van peren

bereidingswijze

- schil de peren en snij ze in de helft en verwijder het klokhuis
- breng in een kookpan het water met de suiker en de Elixir d'Anvers aan de kook
- leg de peren in dit kookvocht en laat ze gaar worden
- van het vuur nemen en laten afkoelen met de peren erin
- verkruimel de speculazen fijn
- de afgekoelde peren overlans in dunne schijfjes snijden en in de koelkast zetten
- het kookvocht aan de kook brengen en laten inkoken, het moet stroperig zijn, laten afkoelen tot het nog lauw is
- de perenschijfjes over de borden verdelen, de saus erover gieten, een bol sorbet erop leggen en overstrooien met de speculaaskruimels

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

