

Gepocheerde peren met kriek

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

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>



Benodigdheden (8 personen)

- 4 conference peren
- 1,5 à 2 flesjes kriek (25 cl)
- 200 gr suiker
- 2 kaneelstokjes
- 25 cl slagroom + 2 spl suiker
- sorbet (krieken)

Bereidingswijze

- schil de peren, overlans snijden en klokhuis verwijderen
- bier, suiker en kaneelstokjes in een kookpot doen en de peren hierin laten sudderen tot ze gaar zijn
- peren uit het vocht halen en laten afkoelen
- het vocht laten inkoken tot stroop en laten afkoelen
- slagroom + suiker stijfkloppen
- peren in schijfjes snijden en in waaiervorm op een bord leggen, giet de stroop over de peren en dien op met slagroom en een bol sorbet