

NAGERECHT VAN PEREN MET MASCARPONE

Ingrediënten (8 pers)

- 4 rijpe peren
- 500 gr mascarpone
- 2 pakjes vanillesuiker
- 100 gr suiker
- 2 dl witte wijn
- 2 kaneelpijpjes of kaneelpoeder
- 'Bastogne' speculaaskoeken

Bereidingswijze

- De peren schillen en kort in wat water met citroensap leggen om verkleuren te voorkomen
- In een kookpot de suiker, vanillesuiker, kaneel met de witte wijn en wat water aan de kook brengen.
- De peren halveren (klokhuis verwijderen) en beetgaar koken in dit vocht.
- De halve (gare) peren elk op een bord leggen
- De vloeistof laten inkoken tot siroop
- De vloeistof een beetje laten afkoelen en mengen met de mascarpone.
- Dit mengsel over de peren scheppen en de verkruimelde speculaas erover strooien

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

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

