

PEREN IN RODE WIJN MET SORBET

Benodigheden (6 personen)

- 3 grote peren of 6 kleine peertjes
- ½ l rode wijn
- 100 gr witte suiker
- 3 eetl honing
- sap van ½ citroen
- 1 kaneelstokje
- 1 kruidnagel
- 1 vanillestokje
- 2 zwarte peperkorrels
- sorbet naar keuze
- muntblaadjes ter garnering

Bereidingswijze

- vanillestokje in de lengte opensnijden en de vanille eruit schrapen met een mes
- meng in een kookpot de wijn, suiker, honing, kaneel, vanille (ook vanillestokje) kruidnagel, peperkorrels en citroensap
- verwarm alles op een laag vuur tot de suiker opgelost is
- schil intussen de peren, verwijder het klokhuis en snijd ze overlangs in twee
- leg de peren in de wijn, ze moeten onderstaan, laat ze op een heel zacht vuur gaar worden
- haal de peren met een schuimspaan uit de pan en leg ze in een schaal, dan in de koelkast
- laat de wijn inkoken (moet wat stroperig zijn), eventueel wat binden, laten afkoelen
- peperkorrels, kruidnagel, vanillestokjes en kaneelstokjes er uit halen
- saus over de peren gieten en opnieuw koelen

presentatie

de peren over de borden verdelen samen met de saus, bolletje sorbet erbij en als garnering enkele muntblaadjes

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

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

