



## **Gepocheerde peer (12 personen)**

### **Gepocheerde peer met specerijen**

- 12 peren Doyenne du comice
- 800 ml rode wijn
- 150 ml agavesiroop
- 200 ml sinaasappelsap
- 0,5 sinaasappel alleen de schil zonder wit
- 1 steranijs
- 2 kaneelstokjes
- 4 kruidnagel
- 500 ml hangop yoghurt
- 8 takjes citroenverbena, fijngesneden

Schil de peren, laat de steeltjes zitten en snijd een klein schijfje van de onderkant af zodat ze mooi kunnen staan. Breng de rode wijn met agavesiroop, sinaasappelsap, sinaasappelschil, steranijs, kaneelstokjes en kruidnagel aan de kook en laat hem een kwartier trekken.

Leg de peren voorzichtig in de rode wijn en draai ze iedere twee minuten om. Controleer na 15 minuten met een satéprikker de gaarheid. Schep de peren als ze gaar zijn uit het kookvocht, laat het kookvocht tot de helft inkoken en bind het met de aangemengde arrowroot (papje met water maken en al roerend toevoegen aan de koude massa, 2 minuten wachten en viola)

Serveer de peren op kamer temperatuur met het ingekookte kookvocht en hangop van yoghurt. Garneer met de citroenverbena.

### **Hangop maken**

Laat de yoghurt een uurtje of meer uithangen in een zeef bekleed met een stuk kaasdoek. Klaar.