

## Gestooftde peertjes in rode wijn

### Poires pochées au vin rouge



#### Ingrediënten: (12 personen)

- 6 stevige, rijpe stoofperen
- 10 dl rode wijn
- 200 gr suiker
- Schil van 2 sinaasappels in reepjes
- 2 kaneelstokje
- 4 hele kruidnagels
- 2 peperkorrels
- Roomijs en/of slagroom erbij
- 12 mint blaadjes voor garnering

#### Bereiding

Schil de peren, snijd ze doormidden en lepel het klokhuis eruit zodat een holte overblijft. Plaats de halve peren in een ondiepe pan en giet de wijn erover zodat ze volledig onderstaan. Besprenkel ze met suiker.

Prik de kruidnagel in de sinaasappelschillen. Voeg samen met de kaneelstokjes en de peperkorrels toe aan de wijn. Breng aan de kook, verlaag het vuur en laat de peren afgedekt 30-45 minuten sudderen. (gebruik een vleespen om te controleren of de peren zacht zijn. De pen moet er gemakkelijk in gaan, zonder dat de peer uit elkaar valt. De kooktijd is afhankelijk van de rijpheid van de peren)

Neem met een schuimspaan de peren uit de pan. Leg ze op 12 serveerbordjes. Zet het vuur weer hoger en kook de wijn 10 minuten in de pan tot hij voor de helft is ingekookt en stroperig wordt.

Haal de sinaasappelschillen, de kaneelstokjes en de peperkorrels uit de pan en gooi ze weg. Schenk zo nodig 1 el. Cognac bij de siroop. Schep de siroop over de peren en laat ze afkoelen.

Dien op kamertemperatuur of koud op. Bedruip de peren regelmatig met de siroop zodat ze mooi glanzen.

Snijd, indien nodig, de onderkant van de peren zodat deze mooi plat blijven liggen.

Vul de peren met roomijs en/of slagroom en garneer met de munt. Dien meteen op.