

## 4. Peren in rode wijn met zuidvruchten

### Ingrediënten voor 12 personen:

- 3 liter robuuste rode wijn
- 12 stevige stoofperen
- 6 kaneelstokjes
- 3 vanillestokje, opengespleten
- 6 kruidnagels
- 12-15 eetlepels bloemenhoning of zonnebloemhoning
- 6 à 7 gedroogde abrikozen
- 6 à 7 gedroogde pruimen
- 3 onbespoten sinaasappels



### Bereiden (ca. 40 minuten)

1. Breng de rode wijn aan de kook. Laat de wijn op een hoog vuur met eenderde inkoken.
2. Schil de peren en halveer ze in de lengte. Snijd er het klokhuis uit. Doe de halve peren met de specerijen en honing in de rode wijn.
3. Breng aan de kook en laat de peren dan 15 tot 25 minuten pochieren op laag vuur.
4. Neem de pan van het vuur en doe er de gedroogde vruchten in.
5. Laat het geheel afgedekt een nacht lang op een koele plaats marineren.
6. Verwijder alle specerijen en schik de peren op dienborden. Snijd de sinaasappels in schijven en halveer die.
7. Snijd er het midden uit en leg de halve schijven als garnering naast de peren.

**Menu donderdag 21 november 2013.**

