



Desserten

Gepocheerde peren

Voor 8 personen.

Ingrediënten

1 liter appelsap
5 deciliters ginger ale (bv. Canada Dry)
6 eetlepels suiker
1 kaneelstokje
1 steranijs
2 centigrammen gemberwortels (in plakjes)
8 peren (Conférence)
2 1/2 deciliters aardbeien coulis

Bereidingswijze

Doe het appelsap, de ginger ale, de suiker, het kaneelstokje, het anijssterretje en de gember in een pan en breng het mengsel aan de kook. Schil de peren en plaats ze in de siroop.

Afdekken en ongeveer 20 minuten zachtjes laten koken tot de peren zacht zijn. Doe ze daarna in een plastic doos en giet er de siroop over. Plaats dit een nacht in de koelkast. Opdienen met aardbeien coulis.

