



Overige

Perencompote met mosterd en Rodenbach (Pittig)

Voor 8 personen.

Ingrediënten

- 1 kilogram stoofpeer (geschild)
- 1 citroen (sap en geraspte schil)
- 4 eetlepels rietsuiker
- 3 eetlepels honing
- 1 Rodenbach
- 2 eetlepels mosterdzaadjes
- 1 vanillestokje
- 1 kaneelstokje
- 1 theelepel kaneelpoeder

Bereidingswijze

Verwarm de suiker met de honing en laat karamelliseren. Blus met het citroensap en de Rodenbach. Voeg de mosterdzaadjes, het merg van het vanillestokje, het kaneelstokje, kaneelpoeder en het citroenrasp toe en laat voor de helft inkoken.

Snij de peren in blokjes en voeg toe. Laat 30 minuten op een zacht vuur pruttelen. Neem de pan van het vuur en stamp de peren grof met een pureestamper. Schep de compote in schone weckpotten en laat omgekeerd afkoelen.

Tip: Lekker warm, bij bijvoorbeeld wild of kip, of koud bij ijs of yoghurt.

