

Pera stufato al vino rosso con sorbetto

Over het recept

Stoofperen in een rode wijnsaus met sinaasappelijs en koekjes kruimel

Ingrediënten

Voor 8 personen

- Stoofperen (1 per persoon)
- 1 / 2 fles Barbera of Dolcetto
- 300 g suiker
- kruidnagels
- de schillen van 1 sinaasappel
- kaneel
- 1 pakje roomboter koekjes
- sinaasappel of mango sorbetijs
- paar blaadjes mint

Werkwijze

- Schil de stoofperen en laat het steeltje er aan zitten en doe ze in een pan.
- Voeg de rode wijn samen met een eetlepel water, suiker, kaneel, kruidnagel en de sinaasappelschillen toe, en laat alles koken tot de peren zacht zijn, maar ook weer niet te zacht.
- Haal de peren eruit en reduceer de saus door het te laten koken tot een derde en laat het afkoelen.
- Verkruimel de koekjes.

Serveer op een bord een stoofpeer en doe er wat saus overheen. Leg wat koek kruimel ernaast en doe daar een bolletje ijs bovenop tezamen met een sinaasappelschijfje en wat munt.

