

Peertjes met kerriekaramel en vanille-ijs

Datum:	20-09-2004
Type gerecht:	Nagerecht
Samengesteld door:	Rob Drissen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Vanille-ijs:

- 6 eidooiers
- 210 gram witte basterdsuiker
- 1/2 liter melk
- 4 dl slagroom
- 1 vanillestokje

Peertjes met kerriekaramel:

- 16 kleine peertjes geschild (heel laten)
- 1 eetlepel korianderzaad
- 1 kaneelstokje
- 8 anijssterren
- 1 vanillestokje
- 500 gram suiker
- 1 fles witte wijn
- 1/2 liter water
- 1 citroen
- 1 sinaasappel
- 1 theelepel kerriepoeder

Bereidingswijze:

Vanille-ijs:

Breng de melk aan de kook met de helft van de suiker en het vanillestokje dat in de lengte is doorgesneden. Neem de pan van het vuur, doe de deksel erop en laat het vanillestokje gedurende 10 minuten in de melk trekken. Klop met de elektrische handmixer op de middelste stand de eidooiers met de rest van de suiker gedurende 1 minuut lichtgeel en schuimig.
Zet de pan terug op het vuur. Als de melk opnieuw kookt giet men al kloppend een beetje melk bij de eidooiers. Voeg vervolgens dit mengsel aan de rest van de melk toe, terwijl u blijft roeren met een houten spatel. Het mengsel mag NIET koken, gebruik hiervoor de kookthermometer. Bij 83 graden kunt u de pan van het vuur afnemen (nog wel blijven roeren, tot het mengsel dik begint te worden). Als de saus dik genoeg is dan deze zeven (voorkomt klonteren). Verwijder het vanillestokje en doe er dan de room bij (hierdoor stopt het kookproces). Als de saus schift tijdens de bereiding, klop dan met de mixer op de snelste stand een eetlepel koude melk of room erdoor.
Koel het mengsel door de pan in een bak met water en ijs te zetten (ongeveer 20 minuten). Doe het mengsel in de ijmachine en laat het ongevver 20 minuten draaien.

Peertjes:

Doe het water, de witte wijn, 400 gram suiker, het vanillestokje, het kaneelstokje, de koriander en de

anijssterren in een pan. Voeg er de doormidden gesneden citroen en sinaasappel toe, met schil en al. Breng dit aan de kook en pocheer de peertjes beetgaar in het vocht.
(Tip: houd het pocheervocht warm op een laag pitje voor de karamel)
Snijd de peertjes doormidden en leg op elk bord 4 halve peertjes, of laat ze heel.

Saus:
Laat de overige 100 gram suiker op een zacht vuur karameliseren tot een blonde karamel. Voeg dan het kerriepoeder toe en blus alles met wat pocheervocht van de peren. Voeg dan zoveel vocht toe dat u een dikke kleverige saus krijgt.
Leg op elk bord 1 bolletje ijs en garneer de peertjes met de korianderzaadjes. Giet de karamelsaus op de vruchten en zorg dat die er ook een beetje langs loopt. Serveer het onmiddellijk.