



Gegratineerde peren

Datum: 17-11-2008
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Wim Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 middelgrote handperen
- 2 citroen
- 600 ml rode wijn
- 400 ml sinaasappelsap
- 1 theel. kaneelpoeder
- 1 theel. gemberpoeder (djahé)
- 6 eiwitten
- zout

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180 graden als u geen magnetron gebruikt. Schil de peren. Boor eventueel vanaf de onderkant met een appelboor het klokhuis eruit. Pers de citroen. Besprenkel de peren met het citroensap. Giet de wijn en sinaasappelsap in een diepe magnetronschaal of ovenschaal. Voeg kaneel- en gemberpoeder toe en verwarm het mengsel 3 minuten afgedekt op 800 Watt of kort in een pannetje.

Zet de peren naast elkaar in de warme saus, dek ze af en verwarm nu 8-10 minuten op 400 Watt (halve stand) in de magnetron of 35 minuten op 180 graden in de oven. Klop de eiwitten met een snufje zout stijf. Zet de peren in een ovenvaste coupe of op een bordje. Schep er een toef eiwit op en zet het gerecht even onder een hete grill totdat het eiwit licht kleurt.