



Rode stooftjeertjes met kaneelijs

Datum: 29-11-2010
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Rode stooftjeertjes:

- 16 kleine stooftjeertjes
- 6 dl rode wijn
- 4 theel. citroenrasp
- 100 g suiker
- 2 kaneelstokjes

Kaneelijs:

- 500 ml melk
- 2 eetl. gemalen kaneel
- 500 ml ongeklopte slagroom
- 170 g suiker
- 3 kaneelstokjes

Bereidingswijze:

Rode stooftjeertjes:

De peertjes schillen; de steeltjes en kroontjes eraan laten zitten. Breng in een pan de wijn, citroenrasp, suiker en kaneelstokjes aan de kook. Al roerend de suiker op laten lossen.

Leg de peertjes erin en laat ze afgedekt op laag vuur in circa 1,5 uur gaar stoven, halverwege voorzichtig keren. Verwijder de kaneelstokjes. Laat de peertjes in het stooftjeertje afkoelen.

Voor gebruik de peertjes zachtjes verwarmen. Haal ze dan uit het stooftjeertje, zet ze in een schaal en houdt ze warm. Het stooftjeertje op hoog vuur tot de helft laten inkoken. Schenk het vocht over de peertjes

Kaneelijs:

Verwarm de melk in een steelpannetje met de suiker, kaneel en kaneelstokjes. Klop met een garde totdat de suiker opgelost is. Haal de pan van het vuur en laat een paar minuten afkoelen. Roer de slagroom door het melkmengsel. Laat het melkmengsel nu helemaal afkoelen (ongeveer een half uur tot een uur).

Haal de kaneelstokjes uit het melkmengsel. Schenk het mengsel in de ijsmachine en laat dit ongeveer 40 minuten draaien.