

Turrón de Jijona en een stoofpeertje

Datum: 02-03-2015
Type gerecht: Tapa
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Turrón de Jijona:
- Turrón de Jijona
- cocktailprikkers

Rode helft:
- 4 grote stoofperen
- 1 stokje kaneel
- 5 kruidnagels
- 1 laurierblaadje
- 0,5 fles rode wijn
- 0,5 citroen
- 175 g suiker
- 1 stokje vanille

Witte helft:
- 4 grote stoofperen
- 2 stokjes kaneel
- 0,5 fles witte wijn
- 0,5 citroen
- 175 g suiker

Mascarpone:
- 1 bakje mascarpone

Bereidingswijze:

Turrón de Jijona:
Snijd de Turrón de Jijona in blokjes van 1 bij 1 cm. En serveer ze op een plat schaaltje met wat cocktailprikkers.

Stoofpeertjes:
Schil de peertjes en snijd ze doormidden (laat aan één kant het steeltje zitten). Verwijder het klokhuis.

Rode helft:
Zet de peertjes met het steeltje rechtop in de pan, allemaal naast elkaar. Bedek ze voor de helft met wijn en vul de rest aan met (kokend) water. Doe er het kaneelstokje en de kruidnagels en het laurierblaadje bij. Schenk de wijn erbij en zet de peren rechtop naast elkaar in de pan. Schil de citroen met een dunschiller (alleen het geel) en knijp het sap boven een pan uit. Voeg de citroenschil en de suiker toe.
Breng het geheel aan de kook en laat zachtjes pruttelen tot de peertjes donkerrood en zacht

worden. Proef halverwege aan de wijn of deze zoet genoeg is, anders na ongeveer 45 minuten koken wat suiker naar smaak aan het geheel toevoegen.

Witte helft:
Zet de peertjes met het steeltje rechtop in de pan, allemaal naast elkaar. Bedek ze voor de helft met wijn en vul de rest aan met (kokend) water. Doe er het kaneelstokje bij. Schenk de wijn erbij en zet de peren rechtop naast elkaar in de pan. Schil de citroen met een dunschiller (alleen het geel) en knijp het sap boven een pan uit. Voeg de citroenschil en de suiker toe. Breng het geheel aan de kook en laat zachtjes pruttelen tot de peertjes zacht worden. Proef halverwege aan de wijn of deze zoet genoeg is, anders na ongeveer 45 minuten koken wat suiker naar smaak aan het geheel toevoegen.

Zet een witte en een rode perenhelft tegen elkaar en zet de peer op een klein bordje. Doe een eetlepel van de rode en een eetlepel van de witte saus op het bordje. Maak een canelle van de mascarpone met twee koffielepeltjes en serveer deze bij het peertje.