



Poires de Pierre

Datum: 17-11-2003
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Dimitri Peeters
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 stoofperen
- 12 sinaasappels
- 5 kruidnagels
- 4 eetlepels suiker
- 1 koffielepel kaneel
- 1 borrelglas Grand Marnier
- boter
- 1 liter vanille-ijs

Bereidingswijze:

Zet de oven op 225 graden. Schil de peren, halveer ze, verwijder de klokhuizen en de harde deeltjes. Pers de sinaasappelen uit.

Wrijf een braadslee in met boter, leg er de halve peren in en giet er het sinaasappelsap en de Grand Marnier over. Leg de kruidnagels er bij en zet de slee in de hete oven. Laat de peren er een half uur instaan en bedruip ze voortdurend.

Meng intussen de kaneel door de suiker. Leg de peren op de vlakke kant, strooi er het kaneel-suiker mengsel over en laat ze nog een kwartier in de oven staan, zonder bedruipen.

Leg op elk bordje twee halve peren, geef er een bolletje vanille-ijs bij en schep wat saus over de peren.