



# PEREN IN WITTE WIJN, VANILLE EN CITROEN

## INGREDIËNTEN

---

### VOOR 4 PERSONEN

- 4 stevige peren
- 1 kopje suiker
- 1 kopje witte wijn
- 2 kopjes water
- 2 stukjes citroenschil
- 1 tl vanille extract

### *En verder*

- Bakpapier
- Meloenbolletjes lepel

### **Bereidingstijd:**

Vorbereiden: 30 minuten

Bereiden: 10 minuten

## BEREIDING

---

Breng het vocht met de overige ingrediënten aan de kook, draai de temperatuur wat lager en laat zachtjes koken tot de suiker helemaal opgelost is.

Schil intussen de peren. Halveer ze in de lengte, laat het steeltje zitten en verwijder het klokhuis met een meloenbolletjes lepel of een scherp mesje.

Leg de halve peren in de suikeroplossing. Zorg dat de peren onder staan. Voeg eventueel nog wat extra water toe. Maak een prop van een vel bakpapier en vouw dit weer open. Dek hiermee de peren af (vouw de hoeken een beetje om). Op deze manier slaat de condens tijdens het koken terug op de peren en drogen ze aan de bovenkant niet uit.

Breng weer aan de kook en laat ca. 10 min zachtjes koken tot de peren gaar zijn. Prik er voorzichtig in met een mesje, ze moeten niet té zacht worden.

Schep de peren uit het kookvocht in een schaal. Kook het suikerwater in tot siroop. Je kunt de siroop over de peren schenken, maar ook apart erbij geven.

De peren zijn het lekkerst op kamertemperatuur met een bolletje vanille- of chocolade-ijs of warme chocoladesaus in plaats van de siroop.

Heb je wat meer tijd, dan zijn [chocolade lava-cakejes](#) er ook heel lekker bij.