

GERECHTEN MET APPELEN EN PEREN

PEERAMBON

Ingrediënten

5 conference peren, 1 fles pisang, 1 liter water, 80 gr. suiker, chocoladeschilfers, verse muntblaadjes

Saus : 6 dl. room, 5 eetlepels bloedsuiker, 1 dl advocaat.

Bereiding

Schil de peren maar laat er een kraagje aan. Halveer ze en haal het klokhuis eruit. Breng de pisang samen met het water en de suiker aan de kook en leg er de peren in. Laat ze een kwartiertje heel zachtjes koken en daarna nagaren in het kookvocht. Haal ze uit het vocht en laat uitlekken. Snijd ze waaivormig in. Maak de saus. Klop hiervoor de room halfstijf met de bloedsuiker en meng er de advocaat onder. Giet op de koele borden een spiegelkje saus.

Schik er de peren op en vervolgens het roomijs. Versier met chocoladeschilfers, een muntblaadje of citroenmelisse.