

“Food for Thought” dinsdag 13 september 2011

Locatie: keukentafel Hansink & De Looper

Recept Peren in marsala

4 personen (halve peer per persoon)

2 handperen
2 dl marsalawijn
2 kaneelstokjes
Bruine suiker
Roomboter
Mascarpone

Bereiding:

Schil de peren, halveer ze en haal het klokhuis eruit. Leg de halve peren in een ovenschaal, schenk de marsalawijn erover heen. Bestrooi de peren rijkelijk met bruine suiker, leg de kaneelstukjes ertussen. Leg op iedere peer een klontje roomboter. Verwarm de oven voor op 180 graden. Gaar de peren in ongeveer 30 minuten. Eventueel halverwege de tijd afdekken met aluminiumfolie.

Serveer de peren in diepe borden met een schepje mascarpone.

Eet smakelijk, Margreet & Anne