magimix

GEKRUIDE PEREN

Voorbereiding : 30 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 15 min - **Materiaal :** -

---

Ingrediënten : 4

- 4 conference of comice peren - 2 sinaasappels - 200 g suiker - 1 kruidnagel - 1 stukje kaneelstok - 1/2 citroen - 10 cl grenadine - 10 korrels zwarte peper - 1 mespunt nootmuskaat - 1 liter water

---

1. Schenk een liter water en de suiker in een pan, doe alle specerijen in het water en breng langzaam aan de kook. Neem de pan van het vuur en laat deze siroop 10 min. trekken.

2. Schil de peren, wrijf ze in met een halve citroen om te voorkomen dat ze zwart worden en pocheer ze 15 min. op laag vuur in de siroop.

3. Pers ondertussen de 2 sinaasappels met de citruspers.

4. Laat de peren uitlekken en zeef de siroop door de puntzeef.Laat de vloeistof tot de helft inkoken*. Voeg het sinaasappelsap en de grenadine toe en laat opnieuw tot de helft inkoken.

5. Zet de peren weer in de siroop en laat ze afkoelen. Keer ze regelmatig om.

6. Serveer de peren op schaaltjes, schenk er de siroop overheen en versier met stukjes sinaasappelschil.

Mini Plus ■