

KOKEN met een TWIST

Peertjes met karamelsaus (4 pers.)

Ingrediënten

- 150 gr. Suiker
- 2 el. boter
- Sap van 1 sinaasappel
- Snufje zout
- 4 handperen (Doyenne du Comice)
- 4 bolletjes vanille ijs
- Amandelschaafsel



Bereidingswijze

1. Karamelliseer de suiker in een ruime pan.
2. Blus de karamel af met de boter en het sinaasappelsap.
3. Laat de karamel op laag vuur oplossen en kook de karamelsaus nog ongeveer 5 minuten op laag vuur in. Breng op smaak met zout.
4. Verwarm de oven voor (elektrisch: 200 c / hetelucht: 175 c / gas: stand 3)
5. Schil de peren en verwijder met een meloenboller of theelepels de klokhuizen.
6. Leg de peren met de snijkant naar boven in een bakblik.
7. Schenk de karamelsaus over de peren.
8. Bak het geheel in ongeveer 25 minuten in de oven.
9. Schep af en toe de karamelsaus opnieuw over de peren.
10. Neem de peren uit de oven en laat ze kort afkoelen.
11. Serveer de peren met het vanille ijs en schep er de karamelsaus uit het bakblik overheen.
12. Garneer met het amandelschaafsel.