

Peren inwecken

Geschreven door Erwin - 18/12/2011 10:47

Ingredienten:

1 vanillestokje
1 stengel sereh (citroengras)
2 kruidnagels
1 kaneelstokje
2 dl witte wijn
4 eetlepels vloeibare honing
4 eetlepels boter
1 eetlepel versgemalen vierseizoenenpeper (potje)
4 rijpe peren (Conférence of Doyenne de Comice)

Bereidingswijze:

Vanillestokje en sereh in lengte halveren.

Kruidnagels in serehstukken steken.

Kaneelstokje doormidden breken.

In pannetje wijn met honing, boter en specerijen aan de kook brengen.

Vuur laag zetten en wijn ca. 10 minuten laten sudderen.

Intussen oven voorverwarmen op 160 °C.

Peren schillen, steeltje laten zitten.

Peren elk (recht)op in weckpotje zetten.

Wijn door (punt)zeef in maatbeker schenken.

Met puntje van mes merg uit vanillestokje schrapen, door wijn roeren.

Wijn over peren verdelen.

Weckpotten sluiten en in met bodem water gevulde braadslede of grote ovenschaal zetten. Weckpotten op rooster in midden van oven schuiven en peren au bain-marie in ca. 30 minuten zacht laten worden.

Potten pas aan tafel openen, anders gaat het aroma verloren.

=====

Peren inwecken met wijn

Geschreven door Erwin - 09/09/2015 20:35

Ingredienten:

2.5 – 3 kg stoofperen zoals: Gieser Wilderman of Pondspeer
1l water
1l witte wijn
500gr suiker
4 kardemompeulen
2 steranijs
1 kaneelstokje

Bereidingswijze:

Schil de peren, verwijder de klokhuisen en steeltjes en snijd de vruchtvlees in partjes.

Leg de partjes in een pan en overgiet ze met het water en de witte wijn.

Voeg de suiker toe en de specerijen.

Breng het geheel aan de kook en kook de perenpartjes op een laag vuur tot ze zo goed als gaar, maar

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 3 August, 2021, 11:35

nog wel stevig zijn.

Schep de perenpartjes in schone, droge weckglazen en vul de potten af met de suikersiroop tot ongeveer een centimeter onder de rand.

Veeg de randen van de glazen schoon, leg er een ring op het deksel en sluit af met de klemmetjes.

Weck de peren dertig minuten op 90 graden.

=====