

Diversen, Peer

Geschreven door Erwin - 17/02/2012 19:37

Een sappige handpeer smaakt het lekkerste uit de hand. Bij ontbijt, lunch toetje of zomaar tussendoor. Maar ook als perencompote, perensap, perenstroop, perenlam, perenchutney, perenbeignets, rauw, gepocheerd of gestoofd zijn peren een delicatessen.

Lekker combinaties

Peren smaken heerlijk in combinatie met alle andere fruitsoorten zoals appels, sinaasappels, bananen, aardbeien, bramen en meloenen.

Peren kunnen met verschillende deegsoorten tot een heerlijk gebak verwerkt worden.

Peren met kaas, vooral de blauwgeaderde kaassoorten geven een heel fijne combinatie.

Geraspte of blokjes peer door de yoghurt, vla of kwark geven een heerlijke smaak.

Peren met chocoladevla is bijna een klassieke combinatie.

Peren met ijs, je zou het dagelijks op het menu willen zetten.

Stoofperen bij vlees, kip, Konijn, kaas zijn een ouderwetse, maar daarom niet minder lekkere combinatie.

Peren op de boterham

Beleg eens een sneetje licht beboterd brood met een plak rauwe ham en leg hierop plakjes met citroensap besprenkelde peer.

Variatie: plakjes rookvlees, plak gekookte achterham, plakjes paté. Serveren met een klein beetje Cumberlandsaus.

=====

Perenpyramide

Geschreven door Erwin - 17/02/2012 19:37

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

1 kg handperen,

2 dl water,

100 g suiker,

Citroensap,

Aardappelmeel

Voor de saus:

1/2 l melk,

25 g custardpoeder,

40 g suiker,

Vanillesuiker

Voorts:

50 amandelen,

Enige stukjes gember

Bereidingswijze:

De peren schillen, halveren en het klokhuis verwijderen.

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 3 August, 2021, 13:52

De perenhelften in het water met de suiker, een citroenschilletje en wat citroensap glazig koken.

De vruchten uit het vocht scheppen en laten afkoelen.

Het citroenschilletje verwijderen en het vocht binden met wat aangemengd aardappelmeel, Ondertussen een vanillesaus koken van bovengenoemde ingrediënten.

De amandelen met water even koken en pellen, ze snipperen en in een koekenpan goudbruin roosteren.

De gemberstukjes fijnhakken.

De peren op een glazen schaal tot een berg opstapelen.

Het gebonden vocht over de peren gieten en een gedeelte van de vanillesaus er omheen schenken.

De amandelen en stukjes gember er overheen strooien en de overige saus er apart bij geven.

=====

Peren met roomschuim

Geschreven door Erwin - 17/02/2012 19:50

Ingrediënten:

6 handperen,

2 dl water,

100 g suiker,

Wat citroensap,

Aardappelmeel,

Dadels,

1/8 flesje slagroom,

2 eiwitten,

Wat basterdsuiker,

Wat zout,

Chocoladevlokken

Bereidingswijze:

De peren schillen, halveren en de Klokhuizen verwijderen.

Het water met de suiker en wat citroensap aan de kook brengen.

De gehalveerde peren in dit suikerstroopje leggen en de vloeistof tegen de kook aanhouden.

Zodra de peren glazig zijn, ze er uit nemen en ze in een krans op een schotel rangschikken met de platte kant boven.

Het vocht binden met wat aangemengd aardappelmeel en over de peren schenken.

In iedere perenhelft een ontpitte dadel leggen en de vruchten laten afkoelen.

Vervolgens de room met wat zout stijfkloppen.

In een andere kom de eiwitten met wat zout stijfslaan en er op het laatst de basterdsuiker bij doen.

De slagroom luchtig door het eiwit scheppen en dit mengsel in het midden van de schotel aanbrengen, zodat de peren er als een krans omheen liggen.

Het roomschuim met chocoladevlokken bestrooien en direct opdienen.

=====

Gepofte peren

Geschreven door Erwin - 17/02/2012 20:41

Ingrediënten:

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 3 August, 2021, 13:52

Bestemd voor 4 personen.
4 grote of 8 kleine peren,
4 dl water,
1 dl stroop,
50 g suiker,
Een paar kruidnagelen,
Een stukje pijlkaneel

Bereidingswijze:

De peren wassen maar niet schillen.
Ze met de steeltjes naar boven in een beboterde vuurvaste schotel plaatsen.
Hiertoe een klein kapje aan de kant van het kroontje afsnijden, zodat de peren blijven staan.
Een stroopje koken van water, keukenstroop, suiker en de kruiden en dit stroopje over de peren gieten.
Het schoteltje in de oven zetten en de peren onder af en toe bedruipen in ongeveer een half uur gaar laten worden.
Het gerecht warm of koud opdienen al of niet met vanillevla.

=====

Peren met chocoladevla

Geschreven door Erwin - 17/02/2012 20:45

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.
4 handperen,
1/4 l water,
80 g suiker,
1/2 l melk,
35 g cacao,
40 g maizena,
Wat zout,
Vanillesuiker,
1/8 flesje slagroom,
Basterdsuiker

Bereidingswijze:

De peren schillen, halveren of in vieren snijden en de klokhuizen verwijderen.
Een stroopje koken van 1/4 l water met suiker en de peren hierin voorzichtig verwarmen tot ze glazig zijn.
De vruchten met een schuimspaan uit het vocht halen en laten afkoelen.
De cacao met de maizena, vanillesuiker en wat zout vermengen.
Dit mengsel met wat koude melk aanmaken tot een dun papje zonder klontjes.
De overige melk met het suikerstroopje van de peren aan de kook brengen en dit onder goed roeren met het chocolademengsel binden.
De vla nog even laten doorkoken.
De vla onder af en toe omroeren laten afkoelen.
De vla luchtig kloppen en een scheutje room toevoegen.
De chocoladevla in een glazen schaal gieten en er de geweldige peren op rangschikken.
De room met wat basterdsuiker en een snuffje zout stijfslaan en hiermede de chocoladevla garneren.

=====

Peren met hazelnoten yoghurt

Geschreven door Erwin - 17/02/2012 20:50

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

4 grote handperen,

1 flesje yoghurt,

Wat basterdsuiker,

100 g hazelnoten

Bereidingswijze:

De basterdsuiker door de yoghurt roeren.

De hazelnoten klein hakken en ook door de yoghurt roeren.

De peren schillen, halveren, klokhuisen verwijderen en met de bolle kant naar boven in een glazen schaal rangschikken.

De hazelnotenyoghurt erover schenken en garneren met wat achtergehouden hele hazelnoten.

=====

Perenflip met gember

Geschreven door Erwin - 17/02/2012 20:52

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

2 handperen,

Flesje vanillevla,

Flesje yoghurt,

Gemberstroop,

Wat kleingesneden gember

Frans vruchtje of wat rode jam

Bereidingswijze:

De peren schillen, in blokjes snijden en in 4 hoge glazen verdelen.

Wat gemberstroop erover gieten, hierover een laagje vanillevla en een laagje yoghurt.

Het geheel bestrooien met de klein gesneden gember.

Desgewenst garneren met een toef slagroom en een Frans vruchtje of wat rode jam.

=====

Rijst met chocoladepere

Geschreven door Erwin - 17/02/2012 20:57

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

4 handperen,

150 g rijst,

1/2 l melk,

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 3 August, 2021, 13:52

60 gsuiker,
1 citroen,
Chocoladehagelslag,
1/8 flesje slagroom,
Basterdsuiker,
Wat zout

Bereidingswijze:

De rijst enige malen goed wassen en laten uitlekken.

De melk met wat zout aan de kook brengen en er de uitgelekte rijst in strooien.

De massa opnieuw aan de kook brengen en op een laag vuur verder gaar laten worden in ongeveer 1 uur.

Suiker en geraspte citroenschil naar smaak toevoegen.

De rijst op een met koud water afgespoelde vierkante platte schotel of eventueel een bakvorm overdoen.

Het moet een ongeveer vingerdikke laag rijst zijn.

De pudding laten afkoelen en in vier rechthoeken of punten verdelen.

Deze stukken op een schotel leggen.

De handperen schillen, doormidden snijden en de klokhuizen verwijderen.

De peerhelften door de chocoladehagelslag halen en er de puddinkjes mee versieren.

De room met iets zout en wat basterdsuiker stijfkloppen en er de rijst met de chocoladeperen mee versieren.

Perensla met yoghurt

Geschreven door Erwin - 17/02/2012 21:13

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

500 g handperen,

1/2 l yoghurt,

Wat melk,

Basterdsuiker,

100 g rozijnen

Bereidingswijze:

De rozijnen wassen en in wat water 10 minuten zachtjes tegen de kook aan houden.

De peren schillen, van de klokhuizen ontdoen, snipperen en door de warme rozijnen roeren.

De vruchten uit het vocht scheppen en in een glazen schaal overdoen.

De yoghurt met een scheutje melk, wat basterdsuiker en het koude vruchtennat opkloppen tot een gladde massa.

De vruchten met dit mengsel bedekken.

De perensla garneren met wat bruine suiker en een paar achtergehouden rozijnen.

Peer-abrikozencrumble

Geschreven door Erwin - 14/10/2012 21:07

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 3 August, 2021, 13:52

Ingrediënten:

Nagerecht voor 4 personen

150 ml appelsap

150 g gedroogde abrikozen

4 rijpe handperen

125 g bloem

100 g witte basterdsuiker

100 g boter, in blokjes

Lage ovenschaal of bakvorm ca. 20 x 20 cm, ingevet appelboo1

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 190 graden.

Verwarm het appelsap zonder te koken en wel de abrikozen hierin.

Boor de klokhuisen uit de peren, schil de peren en halveer ze in de lengte.

Leg ze met de bolle kant naar boven naast elkaar in de schaal of vorm.

Leg de abrikozen ertussen.

Meng de bloem met de basterdsuiker en wrijf de boter erdoor tot een kruimelig deeg.

Verdeel de grove deegkrumels over de vruchten.

Bak de crumble in 20-25 minuten in het midden van de oven goudbruin en gaar.

Servere het gerecht warm. Lekker met een bol roomijs of kaneelijs.

Perenschijven met Gorgonzolacreme

Geschreven door Erwin - 27/03/2013 18:36

Ingrediënten:

50 g gehakte walnoten

150 g Gorgonzola,

100 g roomkaas (Mon Chou, Rederukertje),

4 peren (500 g),

1/2 citroen.

Bereidingswijze:

Houd 8 mooie halve walnoten achter en hak de overigen klein.

Meng de Gorgonzola met de roomkaas tot een egale massa.

Lukt dit niet, voeg dan iets melk of room toe.

Roer de gehakte noten door de kaas, was de peren en droog ze af.

Snijd van alle peren uit het midden 2 mooie dikke plakken (eet het restant op).

Snijd het klokhuis uit de plakken en bedruipel ze met een beetje citroensap tegen het verkleuren.

Spuut de perenschijven met een grove spuitmond met de kaasnotencreme op en garneer ze met een achtergehouden walnoot.

Serveren als hartig nagerecht met volkorencrackers of toast of als onderdeel van een koud buffet.

Perendroom

Geschreven door Erwin - 27/03/2013 18:42

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 3 August, 2021, 13:52

Ingredienten:

6 grote stevige peren,
Sap van 1 citroen,
150 g suiker,
Ruim 3 dl water,
1/2 vanillestokje,
4 el abrikozenjam,
50 g geroosterde amandelsnippers

Bereidingswijze:

Schil de peren, maar laat de stelen eraan.

Leng de helft van het citroensap aan met wat koud water en leg de peren hierin tegen het verkleuren.

Kook een siroop van de suiker, het water, het vanillestokje en het overgebleven citroensap.

Pocheer de peren hierin zacht ongeveer 8 minuten, maar let op dat ze niet uit elkaar vallen.

Haal de peren uit de siroop en laat ze afkoelen.

Kook de siroop zonder deksel verder in, koel het af en roer de abrikozenjam erdoor.

Wentel de peren door de jammassa en vervolgens door de geroosterde amandelsnippers.

Serveer de peren koud met half stijfgeslagen room.

TIP: Roer iets gembersiroop door de slagroom.

Peer verpakt in deeg

Geschreven door Erwin - 26/11/2013 21:27

Ingredienten:

Lunchgerecht voor 4 personen
1/2 pak mix voor witbrood
1/2 el. boter of olie
4 handperen met steeltje, geschild
1 takje rozemarijn
8 plakken coburger ham of parmaham
1 ei, losgeklopt
Bakplaat met bakpapier

Bereidingswijze:

Maak het brooddeeg volgens de aanwijzingen op de verpakking met de boter of olie.

Laat het deeg rijzen en kneed het nogmaals door.

Verdeel het deeg in 4 gelijke stukken en laat nogmaals rijzen.

Snijd de peren vlak naast het steeltje van boven naar onder door en schep het klokhuis eruit met een lepeltje.

Steek er een stukje rozemarijn tussen en zet de perenhelften weer tegen elkaar.

Verpak elke peer in 2 plakken ham.

Verwarm de oven voor op 200 graad.

Rol het deeg uit in 4 lapjes van 3 mm dik.

Zet de peren erop en vouw het deeg eromheen.

Zet de peren op de bakplaat.

Snijd of knip overtollig deeg af en zorg dat het steeltje vrij blijft.

Maak eventueel blaadjes van het overige deeg als decoratie.

Kwast de peren rondom in met ei en bak ze in circa 20 minuten mooi bruin in de oven.

=====

Peren uit de oven

Geschreven door Erwin - 26/11/2013 21:42

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

50 g pijnboompitten

4 stevige peren

4 eetlepels suiker

Geraspte schil van 1 sinaasappel

20 g boter

300 ml zoete witte wijn

1 kaneelstokje, in 4 stukjes

4 eenpersoons ovenschaaltjes (doorsnede ca. 10-15 cm)

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan goudbruin en laat ze afkoelen.

Was de peren, steek de klokhuizen eruit en zet elke peer in een ovenschaaltje, snijd eventueel een stukje van de onderkant zodat ze stevig staan.

Meng de pijnboompitten met de sinaasappelrasp en 2 eetlepels suiker en schep dit in de peren.

Leg er een klontje boter op.

Schenk de wijn in de schaaltes en strooi de resterende suiker erin.

Leg ook de kaneelstokjes in de wijn.

Schuif de schaaltes in de oven en stoof de peren in 30 minuten gaar.

=====

Perencups met pistache en tijm

Geschreven door Erwin - 07/09/2014 13:51

Ingredienten:

Voor 6 stuks

6 sneetjes rozijnenbrood

50 g boter

4 peren, geschild, in blokjes (of appels)

1 eetl. custardpoeder

2 eetl. suiker

2 eetl. pistachenoten grof gehakt

1/2 eetl. gehakte verse tijm

Deegroller

Muffinbakblik

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Rol de sneetjes brood met een deegroller iets platter en besmeer het brood aan beide kanten met boter.

Druk de sneetjes brood in de holtes van de muffinvorm en zet de vorm circa 5 minuten in het midden

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 3 August, 2021, 13:52

van de oven.

Meng de peer, custard, suiker, pistachenoten en tijm door elkaar.

Schep dit mengsel in de broodbakjes en bak nog 15-17 minuten in de oven.

=====

Perensmoothie

Geschreven door Erwin - 08/03/2015 12:14

Ingredienten:

Bestemd voor 2 grote glazen.

2 rijpe peren geschild

Rasp en sap van ½ citroen

100 ml koude melk

4 bolletjes vanille-ijs.

Bereidingswijze:

Verwijder het klokhuis van de peren en snijd het vruchtvlees in stukjes.

Meng de peer in een hoge mengbeker met citroenrasp, citroensap, melk en het ijs.

Pureer met behulp van een blender tot een gladde, dikke smoothie.

=====