



Gepocheerde peren in gekruide rode wijn



Ingredienten voor 4 Personen

4	Peer
1 fles	Rode Wijn
150 g	Suiker
1	Kaneelstokje
2	Muntblaadjes
een bol	Ijs

Bereiding

1. Schil de peren en laat het steeltje eraan.
2. Breng de wijn samen met het water, de suiker en kaneel aan de kook in een steelpannetje.
3. Draai het vuur lager en voeg de peren toe. Laat een halfuur op een zacht vuur sudderen.
4. Verdeel de gepocheerde peren in kommetjes en laat goed afkoelen. Serveer met een blaadje munt en lekkere bol ijs.