



Voor 2 personen

- 2 peren
- 60 gram suiker
- 1 vanillestokje
- 2 1/2 dl zoete dessertwijn (of Sauternes)

Bereiding.

Schil de peren, maar laat de steeltjes er aan zitten (Dit staat zo leuk) Verwarm de suiker met 1/2 dl. water en los de suiker al roeren helemaal op. Split de vanille stokje in de lengte. Voeg de wijn en het vanillestokje toe aan het suikerwater (siroop). Laat dit ca 5 minuten koken. Voeg de peren vervolgens toe en laat ze afgedekt in ca 5 minuten zacht worden. Schraap het zogenaamde merg uit het vanillestokje boven de siroop. Serveer de peren met de vanille siroop in decoratieve schaaltes.