

Gepocheerde kardemom peren met vanille-ijs

Ingrediënten:

Gepocheerde peren

5 st	stevige handperen (conference)
15 st	kardemom peulen
7,0 dl	droge witte wijn
200 gr	suiker
2 el	citroensap
½ tl	saffraan draadjes
	snufje zout

Bereidingswijze:

Gepocheerde peren:

Schil de peren, maar laat het steeltje zitten. Halveer de peren, waarbij het steeltje aan een zijde mag blijven zitten. Kneus de kardemompeulen licht en doe deze in een niet al te grote pan met de witte wijn, suiker, citroensap, saffraan en zout. Breng dit aan de kook.

Leg de peren in het vocht (ze moeten helemaal onder staan, voeg anders een beetje water toe) en dek af met een cartouche van bakpapier. Pocheer de peren net onder het kookpunt 20-30 min, tot ze zacht zijn maar niet uit elkaar vallen. Haal de peren uit de pan en leg op een schaal. Kook vervolgens op een sudderplaatje het pocheervocht in 15-20 min tot een siroop. Blijf dit controleren, mag absoluut niet karamelliseren!

Pistache crumble:

50 gr	bloem
35 gr	boter, koud in blokjes.
½ tl	kaneel
30 gr	rietsuiker
30 gr	ongezouten pistachenoten.

Pistache crumble:

Verwarm de oven op 180°C. Hak de pistachenoten grof. Meng of kneed de bloem, boter, kaneel en suiker tot grove kruimels. Meng vervolgens de gehakte pistachenoten erdoor. Verdeel het kruimelmengsel over een bakplaat met bakpapier en bak in ca. 10-12 minuten goudbruin in de oven 180°C. Blijf erbij om verbranden te voorkomen. Laat afkoelen.

Vanille-ijs:

1 st	vanillestokje
3,25 dl	volle melk
3,25 dl	slagroom
130 gr	suiker
85 gr	eidooiers

Vanille-ijs:

Snijd het vanillestokje doormidden en schraap het vanillemerg eruit. Verwarm melk, room, vanillemerg en vanillestokje tot net onder het kookpunt. Klop de eidooiers met de suiker romig. Giet er wat van het warme mengsel bij, roer goed en doe terug in de pan tot de massa licht bindt ($\pm 82^{\circ}\text{C}$). Verwijder het vanillestokje. Laat de massa afkoelen in de koeling en draai er ijs van.

Afwerking:

1,25 dl	crème fraîche
---------	---------------

Afwerking:

- Roer de crème fraîche los zodat deze zacht en romig wordt.
- Serveer de peren op kamertemperatuur.
- Verkruimel eventuele grote brokken tot een mooie crumble.

Indekken:

Koud wit bord met dessert lepel en -vork

Presentatie:



Presentatie:

Serveer op een wit bord (rond of rechthoekig). Plaats in het midden van elk bord een gehalveerde peer en maak met een lepel een klein rondje van de crème fraîche daarnaast. Plaats hierop een quenelle van vanille-ijs. Garneer als afwerking met de ingekookte siroop en de pistache crumble voor een feestelijke uitstraling.