

Luije peren (4 personen)

Bereiden : 3 minuten

In de oven : 35 minuten

Nodig:

4 hand peren

25 g zachte boter

bruine basterdsuiker

evt. scheutje zoete witte (dessert)wijn

vanille-ijs



Doen:

Oven voorverwarmen op 200°C

Was de peren en droog ze af. Niet schillen!

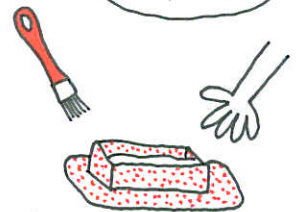
Smeer ze in met wat zachte boter en bestrooi rondom met bruine basterdsuiker. (De boter zorgt ervoor dat de suiker goed blijft plakken)

Zet de peren in een met boter ingevette ovenschaal. Eventueel kun je er nog een scheutje zoete wijn bij gieten, maar dat hoeft niet.

Schuif de peren in de oven en laat ze in ruim een half uur gaar en helemaal zacht worden.

Serveren: zet elke peer in een schaal. lepel wat van de dikke stroop onder uit de ovenschaal en giet erover heen. Schep er een bolletje koud vanille-ijs naast.

TIP!
Met een kwastje of even kliederen met je vingers



TIP!

of in 4 kleine ovenschaaltjes



TIP! Ook lekker is een plasje vanillesaus. Simpel: wat vanillevla uit een pak loskloppen met wat melk tot een mooie sausdikte.

