

Peer en Papillotte

Ingrediënten voor 4 personen

2 doyenne du comice peren,

¼ theelepel kaneelpoeder

1 kop sinasappelsap

10 gram boter (kan worden vervangen door een scheutje notenolie)

1 steranijs

2 eetlepels suiker (of vanille suiker als je gek wilt doen)

Scheut cointreau

Breed aluminiumfolie

Bereidingswijze

Peren schillen en klokhuis eruit.

Aluminiumfolie afscheuren (2 * zo groot als een diep bord) en half in een diep bord leggen. Alle ingrediënten erin doen, folie dichtvouwen en de randjes zorgvuldig omvouwen zodat een pakketje ontstaat.

Doe een laagje plantaardige olie in een koekepan en bak de papillotte enkele minuten in de olie. De papillotte moet bol worden, zo wordt de peer gestoomd.

Heerlijk met kaneelijs en een beetje slagroom.

Tip: Als je er meer wilt maken, kan je ook alle pakketjes klaarmaken en dan in de oven bakken.