

Zoete peertjes met mascarpone en granola

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

4 peren
75 centigram water
200 gram suiker
2 eetlepels kurkumapoeder
2 kaneelstokjes
5 kruidnagels
1 blaadje laurier
500 gram mascarpone
1 deciliter esdoornsiroop
8 eetlepels granola (kant-en-klaar)

Bereidingswijze

1. **Schil de peren, zonder de steeltjes te verwijderen. Neem een smalle, hoge pan waar de 4 peren naast elkaar in kunnen. Breng hierin het water aan de kook met de suiker, de kurkuma, de kaneelstokjes, de kruidnagels en het laurierblad. Voeg de peertjes toe aan het kokende water en laat onder deksel 30 minuten zachtjes sudderen. Haal de peertjes uit het vocht en hou apart. Laat het vocht inkoken tot een siroop. Snij de peertjes in kwarten en voeg ze terug toe aan de siroop. Laat nog even verder inkoken en laat een beetje afkoelen weg van het vuur.**

2. **Meng de mascarpone met de esdoornsiroop. Verdeel deze over 4 borden. Leg hierop de peertjes en werk af met granola.**