

Wijnpeertjes met chocoladesaus en vanille-ijs

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

1 fles rode wijn (stevige)
2 steranijsjes
1 vanillestokje
3 kruidnagels
2 takjes tijm
4 eetlepels suiker
1 eetlepel sinaasappel (schil)
4 peren
1 1⁄2 deciliter room
200 gram pure chocolade (fijngesneden)
vanilleroomijs

Bereidingswijze

1. **Maak de peren een dag op voorhand en laat ze een nacht trekken in de wijn voor meer smaak. Breng de wijn lichtjes aan de kook met de steranijs, het vanillestokje, de kruidnagels, de tijm, de suiker en de sinaasappelschil.**

2. **Schil de peren, maar laat de steeltjes eraan. Leg ze in de wijn en dek af met een deksel. Laat op een laag vuurtje rustig garen. Haal na 45 minuten van het vuur en laat de peren afkoelen in de wijn. Leg op elk bord een peer.**

3. **Breng in een steelpan de room net niet aan de kook. Haal van het vuur en voeg de chocolade toe. Roer totdat die volledig is gesmolten. Giet een beetje chocoladesaus over elke peer.**

4. **Serveer met een bolletje vanille-ijs.**