

GEPOCHEERDE PEERTJES

Ingrediënten

- BLOEM 1 EETLEPEL
- LIEFMANS ON THE ROCKS 0.0 500 ML
- SUIKER 50 G
- CITROENZESTE 1 SLIERT
- SINAASAPPELZESTE 1 SLIERT
- GEMBER 1 STUK VAN CA. 2 CM
- STOOFPEERTJES 2
- BOLLETJE IJS OF TOEFJE ZURE ROOM
OPTIONEEL

RECEPT

1. Neem een stoofpot en los er de bloem in op met een scheutje Liefmans On The Rocks 0.0. Voeg de rest van de Liefmans On The Rocks 0.0, de suiker, de citroen- en sinaasappelzeste en de gember toe. Met een dunschiller kan je gemakkelijk een lange sliert zeste maken.
2. Schil de peren, maar laat de steeltjes zitten en leg ze in de stoofpot. Breng aan de kook en laat ongeveer 20 min. sudderen (zie tip). De peertjes zijn goed als de punt van een mes er gemakkelijk in glijdt.
3. Neem de peren uit de pan en zet opzij. Verwijder de citroen- en sinaasappelzeste en de gember uit de pot en laat nog 5 min. inkoken tot siroop.
4. Schik een peertje op een bord (je kan ze eventueel in een waaier snijden) en voeg naar smaak wat van de siroop toe. Serveer lauw met een bolletje ijs of een toefje zure room en een zandkoekje.
TIP: Leg een stuk bakpapier bovenop de peren in de pot, zo vermijd je dat het bier te veel opschuimt en overloopt.
5. Deel je On The Rocks moment met #Liefmans



Liefmans
ON THE ROCKS
0.0