

Doyenné du Comice in Sauternes



De booschappen

3-6 rijpe Doyenné du Comice
1/2 sinaasappel, sap & schil
200 ml Sauternes, lichtzoete witte wijn
375 ml water
25 gram honing
50 gram suiker
1 citroen, alleen sap
4 kruidnagels
1 vanillestokje, gespleten
1 kaneel stokje, gebroken

Zo maak je Doyenné du Comice gepocheerd in Sauternes

Meet het water af en doe het in een pan, breek het kaneelstokje er in. Snij het vanille stokje open en voeg het toe. Voeg ook de wijn toe.

Pers de citroen en weeg de honing af en doe het ook in de pan.

Pers de halve sinaasappel, rasp de schil. Snij van de ongebruikte helft sinaasappel de schil en schraap zoveel mogelijk van het witte vel eruit. Snij de schil in dunne reepjes en voeg ze toe aan de pan.

Zet de pan laag op. Roer af en toe.

Was de peren. Snij een zigzag patroon bovenin de peer. Schil de onderkant van de peer heel dun en snij voorzichtig de puntjes uit de zigzag wegsnijden. Verwijder voorzichtig vanaf de onderkant met de appelboor het klokhuis.

Zet de peren +/- 10 minuten in de nu heerlijk geurende pan.

Gebruik een passende pan zodat de peren klem staan anders vallen ze om, door het gat onderin.

Hoe rijper de peer is hoe korter hij nodig heeft om zacht te worden.

Zeef het kookvocht en verdeel het over diepe borden.

Zet de peren met behulp van een lepel in het midden van de borden en schep er wat sinaasappelschilletjes omheen.

Doyenné du Comice in Sauternes



Shopping list

- 3-6 ripe Doyenne pears
- 1 orange, juice, zest and peel
- 200 ml Sauternes
- 75 ml of water
- 25 grams of honey
- 50 grams of sugar (instead of 100g)
- Juice of 1 lemon + 4 cloves
- 1 vanilla pod
- 1 cinnamon stick

How to make Doyenne du Comice pears poached in Sauternes

Measure the water and pour it in a pan, break the cinnamon stick in it. Cut the vanilla pod open and add it. Also add the wine.

Squeeze the lemon, weigh the honey and add it to the pan as well. Squeeze half the orange, grate the peel.

Take the unused half of the orange and peel it. Scrape the white membrane off as much as you can. Cut the peel into thin strips and add them to the pan.

Put the pan on low and stir occasionally.

Wash the pears. Cut a zigzag pattern in the top of the pear. Peel the pear very thinly and carefully cut the tips of the zigzag neat. Carefully remove the core from the pears from below, using a corer.

Place the pears +/- 10 minutes in the fragrant juices. Use a fitting pan so the pears stay up or they will tip over because of the bottom hole. The riper the pear is the shorter he needs to soften.

Strain the cooking liquid and pour it into deep plates.

Place the pears with the support of a spoon in the middle of the plate and sprinkle some orange strips around it.