

In zoete sojasaus & gember gepocheerde peren

totale tijd **40 min.** 10 min. voorbereidingstijd 30 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):

862 kJ / 206 kcal

Vetten: **3 g** Eiwitten: **2 g**

Koolhydraten: **55 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

2	peren, geschild, in vieren gesneden en ontdaan van klokhuis
120 ml	water
60 g	suiker
2 el	<u>Kikkoman zoete Sojasaus</u>
2 g	geraspte gember
0,5 g	chilivlokken
1 tl	citroensap
	Verse munt voor decoratie (hoeveelheid naar voorkeur)
2 tl	crème fraîche

VOORBEREIDING

Stap 1

120 ml water - **60 g** suiker - **2 el** Kikkoman zoete Sojasaus - **2 g** geraspte gember - **0,5 g** chilivlokken - **1 tl** citroensap

Doe het water, de suiker, Kikkoman Saus voor Rijst, gember, chilivlokken en citroensap in een pan.

Breng aan de kook en roer tot de suiker is opgelost.

Stap 2

2 peren, geschild, in vieren gedeeld en ontdaan van klokhuis

Voeg de peren toe aan de suikersaus en laat 15-20 minuten sudderen tot ze zacht maar nog lichtjes stevig zijn. Draai de peren tijdens het koken een paar keer voorzichtig om. Haal ze uit de siroop en zet apart. Zet het vuur hoger en kook de siroop nog 5-10 minuten tot hij dikker wordt.

Stap 3

2 tl crème fraîche

Serveer de peren terwijl ze nog warm zijn. Giet de siroop erover, garneer met de muntblaadjes en overgiet elke portie met een theelepel crème fraîche.