

GERECHTEN MET APPELEN EN PEREN

COUSCOUS MET JONAGOLD APPEL EN CONFERENCE PEER EN EEN KRUIDIGE KARAMELSAUS

Ingrediënten

2 Jonagold appels, 2 Conference peren, 1 tas couscous, 1 tas vers sinaasappelsap, verse munt, scheutje arachide olie, 100 g fijne suiker, klontje boter, kerriepoeder, sinaasappelsap.

Bereiding

Doe de couscous samen met het sinaasappelsap in een kom en meng, laat rusten tot de couscous mals is, indien nodig een beetje sinaasappelsap bijvoegen. Schil appels en peren en snijd in kleine blokjes, meng onder de couscous. Snipper de muntblaadjes fijn en meng ook onder de couscous, eventueel een scheutje neutrale olie toevoegen, (voor de glans). Maak de karamelsaus: laat suiker met kerriepoeder smelten en kleuren. Blus met sinaasappelsap: voeg beetje bij beetje toe en roer voortdurend, laat smelten tot het sausje dik vloeibaar is, doe er een lepel gentiaanlikeur of ander kruidenlikeur bij. Mag afkoelen. Schik met een kleine ring een beetje couscous op een bord. Schik er nog een beetje vers fruit bijeen versier met de karamelsaus.