

Nagerecht: Wafel met stoofpeer & vanille roomijs

Ingrediënten stoofperen:

- 250 gr stoofperen
- 2 st kruidnagel
- 1 St steranijs
- 1 st kaneelstok
- 1 st sinaasappel
- 200 gr port
- 200 gr rode wijn
- 60 gr suiker



Ingrediënten wafelmix (of wafels kant en klaar kopen)

- 500 gr wafelmix
- 200 gr water
- 1 eetlepel speculaas specerijen

Ingrediënten speculaas crème

- 2.5 dl melk
- ½ eetl speculaaskruiden
- 50 gr eidooiers
- 10 gr roompoeder
- 10 gr rietsuiker
- 1 dl room
- 20 gr witte chocolade
- 2 gr gelatine
- 20 gr boter

Dooiers met suiker, roompoeder wit roeren, melk opkoken met de specerijen en witte chocolade toevoegen, gelatine oplossen en daarna bij de wit geroerde dooiers doen. Verhitten tot 82 Graden. Room met boter toevoegen en af laten koelen.

Stoofperen gel

Vocht stoofperen afbinden met iets aardappelzetmeel en af laten koelen.

Overige ingrediënten:

- 1 bak vanille ijs
- 1 liter geslagen room
- 1 bakje Atsina cress