

Aziatische perensaus / Asian Pear Sauce



Boodschappenlijst

500 gram (Aziatische) peren

1 kleine appel

2 eetlepels water

optioneel: een snufje koosjer zout

1½ theelepel citroensap

½ theelepel vanille-extract

¼ theelepel gemalen kaneel

Zo maak je (Aziatische) Perensaus

Was, schil en verwijder het klokhuis van de appels en peren.

Snij het fruit in grove stukken en doe ze in een grote steelpan.

Voeg het water, citroensap, vanille extract, kaneel en zeezout toe.

Breng het fruit aan de kook, zet het vuur laag en doe de deksel op de pan.

Laat 30 tot 40 minuten sudderen of tot het fruit heel zacht is, roer het elke 10 minuten even door.

Neem dan de pan van het vuur, het deksel van de pan en laat de perensaus afkoelen.

Doe het fruit in een blender en mix het tot een gladde saus.

Serveer de Perensaus koud, bij de Latkes.

Aziatische perensaus / Asian Pear Sauce



Shopping list

500g (Asian) pears	1½ teaspoons lemon juice
1 small apple	½ teaspoon vanilla extract
2 tablespoons water	¼ teaspoon ground cinnamon
optional: a pinch kosher salt	

How to make Asian Pear Sauce

Wash, peel and core the apples and pears cut them coarsely and put in a large saucepan.

Add the water, lemon juice, vanilla, cinnamon and sea salt.

Bring to the boil, reduce the heat to low, and cover.

Simmer for 30 to 40 minutes or until the fruit is very soft, stirring every 10 minutes or so.

Then remove from the heat, uncover the pear sauce and let it cool.

Transfer the fruit to a blender and blend it until smooth.

Serve the Asian pear Sauce cold on the side, with the Latkes.