

Stoofperen



INGREDIËNTEN

*1 kg stoofperen, 2 el suiker,
1 sinaasappel, 2x kaneelstokje, 2x steranijs,
8x kruidnagel, 350 ml rode wijn, 100 ml water*

BEREIDING

Schil de peren.

Laat bij kleine peren de steel eraan zitten en halveer de grote peren.

Zet de peren in een pan en voeg wijn, water en sinaasappelsap toe.

Voeg dan suiker, kaneelstokjes, kruidnagels en de steranijs toe.

Laat ongeveer anderhalf uur met de deksel op de pan zachtjes stoven, totdat de peertjes een mooie rode kleur hebben.

De peren zijn zowel koud als warm lekker als bijgerecht of als dessert met wat ijs of room.



EET SMAKELIJK!