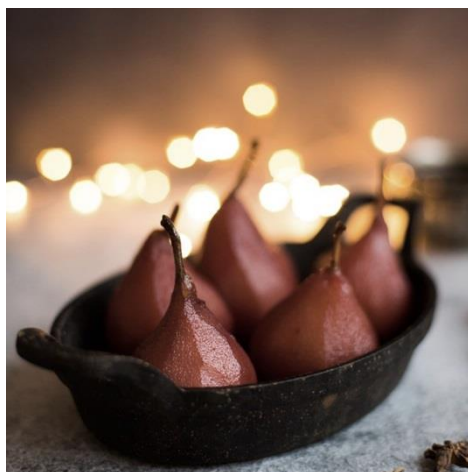




STOOFPEERTJES



INGREDIENTEN:

- 1 kilo Gieser Wildeman stoofpeertjes
- 2 theelepels kaneel
- 100 gram suiker
- 2 dl rode wijn (tijdens het stoven drink je de rest van de fles leeg)
- 1 mespuntje geduld

BEREIDING:

Schil de peertjes met een dunschiller van onder tot boven. Laat het steeltje aan de peertjes zitten.

Zet de stoofpeertjes rechtop in een ruime pan. Meng de kaneel door de suiker en strooi dit over de stoofpeertjes en voeg daarna de wijn toe. Vul aan met water totdat de peertjes net onder staan.

Stoof de peertjes ongeveer 1 uur op laag vuur, tot ze gaar zijn.

Tip: Bindt het stoofvocht in door te koken op hoog vuur (wel eerst de stoofperen eruit halen) of met wat hulp van een mengsel van maïzena. Roer hiervoor eerst 1 (of 2) eetlepel maïzena met 1 (of 2) eetlepel koud water door elkaar en roer dit daarna door de saus. Laat verder pruttelen op hoog vuur tot het gebonden is. Zo wordt het iets dikker en blijf het mooi om de peertjes heen 'hangen'.

Lekker als bijgerecht of als dessert met kaneelijs en brownies!

En smullen maar!