

Stoofpeertjes in rode wijn

nagerecht voor 2 personen, 20min

Van de Streekmolen:

- 700 g stoofperen

En verder:

- 1 fles fruitige rode wijn
- 200 gr suiker
- Rasp van 1 citroen en 1 sinaasappel
- 2 kaneelstokjes
- 1 doormidden gesneden vanillestokje
- Snufje gemberpoeder

Schil de peertjes, maar laat de steeltjes eraan zitten. Doe de peertjes in een pan, giet de wijn erbij en voeg suiker en smaakmakers toe. Breng alles aan de kook en zet dan het vuur heel laag. Deksel op de pan! Laat een half uurtje stoven, de peertjes moeten zacht, maar niet stuk gekookt zijn. Misschien heb je iets meer tijd nodig, prik met een vork om de gaarheid te controleren. Haal dan de peren uit de pan en laat het vocht nog even zo'n 10 min. op hoger vuur inkoken tot een siroop. Je kunt de peertjes met siroop ook goed invriezen.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.kookgenoot.nl/>