



Streekmolen

Eerlijke producten thuis gebracht

Stoofpeertjes

nagerecht voor 2 personen, 20min

Van de Streekmolen:

- 700 g stoofperen

En verder:

- 200 g suiker
- 1/2 l water

Schil de peertjes, snijd ze in vieren en haal het klokhuis eruit. Verwarm het water en los de suiker hierin op. Doe de peertjes erbij, het deksel op de pan en het vuur wat lager. Laat zo'n half uur stoven, misschien nog wat langer, afhankelijk van de soort en de grootte van de peertjes. Prik met een vork om de gaarheid te controleren. Haal de peertjes eruit en laat de siroop eventueel nog wat indikken.

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