

# Stoofpeertjes

## INGREDIENTEN

---

2 kilo stooieren bv Gieser Wildeman

3 - 4 scheppen kristalsuiker

2 tl kaneelpoeder

scheut rode wijn

## BEREIDING

---

Schil ongeveer 2 kilo peertjes, snij ze in tweeën en haal de klokhuizen eruit.

Neem je grootste pan en doe de peertjes erin. Strooi er 3-4 flinke scheppen suiker en 2 flinke theelepels kaneelpoeder overheen. Doe er een scheut rode wijn bij maar let erop: niet te veel.

Deksel op de pan, aan de kook brengen en dan het vuur zo laag mogelijk draaien. Laat de pan met gesloten deksel ongeveer twee uur pruttelen.

Kijk heel soms in de pan, roer voorzichtig door elkaar en zorg ervoor dat de peertjes niet stuk gaan.

De peertjes worden vanzelf rood en als je er met een vork in prikt merk je vanzelf of ze gaar zijn. En ze moeten echt door en door gaar zijn. Maar... gaar is gaar en dan niet langer laten koken want dan wordt het moes.

Vind je het lekker om het sap dat is vrijgekomen uit de peertjes, wat in te dikken dan haal je op het laatst de deksel van de pan zodat het vocht inkookt en dikker wordt.

Af laten koelen en voilà.

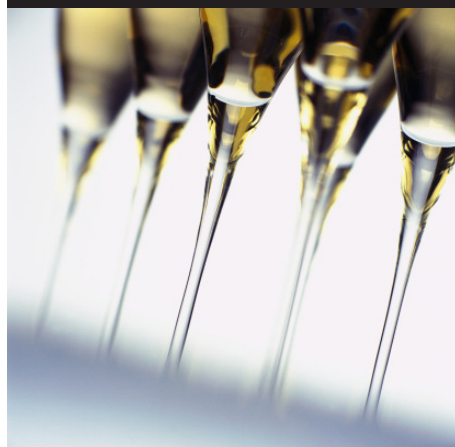
Een toffe peer, die wilde man uit Giesen.

Lekkere dikmakende toet-tip:

Klop een bekertje slagroom met wat suiker stijf. Doe er een pak Kwark Yoghurt, vanille smaak bij.

Goed roeren of beter nog: spatelen. Vul glazen dessertbakjes met het yoghurtmengsel en schep er een paar peertjes met sap overheen. Direct serveren.

Lekker eten!



---

Aantal personen: -  
Gemiddelde duur: 2,5 uur