



SMAKELIJKE STOOFPPEERTJES

NODIG

- 5 stoofpeertjes geschild, maar laat het steeltje eraan (Gieser Wildeman of de Saint Rémy)
- 250 ml rode wijn (of rode bessensap als je geen alcohol wilt gebruiken)
- ± 500 ml gekookt water
- 2 steranijs
- 2 vanillestokjes
- 50 gram suiker

DOEN

1. Breng water aan de kook en voeg peren, wijn, suiker en steranijs toe. Halveer het vanillestokje in de lengte, schraap het merg er voorzichtig uit met een mes.
2. De peren moeten net onder staan, anders doe je er nog wat water bij.
3. Laat 1,5 tot 2 uur heel zachtjes koken. Heb je nu niet zoveel tijd snijd dan de peer in stukken, dan hoeft je ze maar 40 minuten te koken. Je kunt de stukjes peer ook pureren tot een heerlijke moes.



HEERLIJK
BIJGERECHT

WWW.BONAPETIT.NU