

Stoofperen / Stewed pears



Boodschappenlijstje

1,5 kilo stoofperen (gieser wildeman)
250 ml water
250 ml rode wijn of bessensap
45 gram suiker
1 kaneelstokje

Zomaak je stoofperen

Schil de peren dun, laat de steel er aan en zet ze heel in een pan.

Voeg water, suiker en het kaneelstokje toe en doe de wijn of het bessensap erbij.

Breng de peertjes aan de kook en laat ze +/- 2 uur stoven, ze zijn klaar als ze mooi rood zijn.

Verwijder het kaneelstokje en serveer de stoofpeertjes op kamertemperatuur.

Stoofperen / Stewed pears



Shopping list

- 1.5 kilo cooking pears
- 250 ml water
- 250 ml red wine or red currant juice
- 45g sugar
- 1 cinnamon stick

How to stew Cooking Pears

Peel the pears thinly, do not remove the stem and place them whole in a pan.
Add the water, sugar, cinnamon stick, wine or berry juice and bring it to the boil.
Let the pears simmer for +/- 2 hours, when nicely red the pears are ready.
Remove the cinnamon stick and serve the Pears at room temperature.