

Stoofperen zonder suiker

Voor 4 personen

Wat heb je nodig?

1 kg Gieser Wildeman peren
(stoofperen)
400ml rode wijn
200 ml appelsap
2 dadels
2 kaneelstokjes
1 steranijs
3 kruidnagels

Schil de peren. De steeltjes laat ik zitten, omdat dit zo mooi staat bij het serveren. Je kunt de peren ook in kwarten snijden en het klokhuis (en het steeltje) verwijderen.

Ontpit de dadels en snijd deze in kleine stukjes.

Doe de rode wijn, appelsap, dadels, kaneelstokjes, steranijs en kruidnagels in een pan. Zet de peren in de pan en zorg dat de peertjes net onder water staan. Vul eventueel aan met water of nog een beetje wijn of appelsap; hoeveel je nodig hebt is afhankelijk van je pan.

Breng het geheel aan de kook en laat dan op laag vuur ongeveer 2 uur zachtjes stoven met de deksel op de pan.

Haal na twee uur de peren uit de pan en houdt ze even apart. Je kunt nu de saus inkoken, zodat je deze over de stoofpeertjes kunt gieten bij het serveren. Dit duurt ongeveer 15 minuten, afhankelijk van hoe dik je de saus wilt.

Eet smakelijk!