Onze winkel Eext

**Stoofpeertjes**

**Ingrediënten:**

* 750 gram stoofperen
* 180 gram suiker
* 1 theelepel citroenrasp
* 1 kaneelstokje
* 5 kruidnagels
* 200 milliliter rode wijn

**Bereiding:**

1. Schil de peren en laat de steeltjes eraan zitten. Zet ze rechtop in een pan waarin ze goed passen zonder om te vallen.
2. Voeg de rest van de ingrediënten toe en giet er zoveel water bij dat de peren net onder staan. Breng rustig aan de kook en leg dan het deksel op de pan.
3. Stoof de peren op een lage stand in circa 3 uur zacht en rood. Laat de peertjes afkoelen in het stoofvocht.
4. Lekker als bijgerecht of als dessert met opgeklopte slagroom met vanille.