

Stoofpeertjes op 'grootmoeders wijze'

Ingredienten (voor 4 personen):

1 kg Gieser Wildeman stoofpeertjes

1-2 dl rode wijn, rode port of bessensap

kaneelstokje

suiker

Bereiding:

Schil de peertjes, maar laat het steeltje eraan en het klokhuis erin zitten. Het steeltje en het klokhuis zorgen namelijk voor het speciale aroma bij deze stoofpeertjes. Zet de peertjes op met water (driekwart onder water), een kaneelstokje en suiker naar smaak en een scheutje port, rode wijn of bessensap. Breng de peertjes aan de kook en laat ze vervolgens 2 tot 2,5 uur zachtjes koken tot ze mooi rood zijn. Eet smakelijk!

Tip: De peertjes kunnen goed bewaard worden op dezelfde manier zoals ook zelfgemaakte jam in potje gedaan wordt: Direct na koken in een grote (goed schoongewassen) glazen pot overdoen en tot de rand afvullen met kookvocht en direct afsluiten.