

# Stoofperen Gieser Wildeman



Gerechten: Bijgerecht

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

## Ingrediënten

Peertjes Gieser Wildeman

rode wijn

water

suiker

kaneelpijpje

kruidnagel

steranijs

cardemom

citroen

## Bereiding

Peertjes dun schillen, steeltjes er (gedeeltelijk) aan laten.

De peertjes moeten net onder het kookvocht staan dat bestaat uit 2/3 rode wijn en 1/3 water.

Suiker, specerijen en citroenzeste (het buitenste gele gedeelte van de citroenschil) toevoegen.

Aan de kook brengen en zachtjes laten koken of beter nog tegen het kookpunt aan houden gedurende 45 minuten.

Laten afkoelen (en bewaren) in het kookvocht.

## Notities

Deze kleine stoofperen bereid in een lichte siroop van rode wijn combineren uitstekend bij tal van herfst- en wintergerechten.

## Foto's

