

# Stoofpeertjes met saffraan



Gerechten: Bijgerecht

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

## Ingrediënten

Gieser Wildeman stoofpeertjes

citroen

suiker

saffraan

## Bereiding

Maak een siroop van suiker, water en citroensap, net genoeg om de peertjes onder te zetten.

De peertjes schillen en eventueel de steeltjes bijsnijden.

peertjes en saffraan aan de kokende siroop toevoegen (voldoende saffraan om een mooie gele kleur te bekomen maar vooral ook voor het aroma).

Laat de peertjes 45 minuten zachtjes koken en daarna afkoelen in de siroop.

## Notities

Het is eens wat anders dan rode stoofpeertjes De lichtgele kleur en de smaak van saffraan maken deze stoofpeertjes bijzonder. De combinatie van rode en gele stoofpeertjes bij een gerecht maken de winterse gerechten kleurrijk.

## Foto's



STOOFPEERTJES MET SAFFRAAN

APPETIJT.EU

