

Stoofperen voor één persoon

Benodigheden:

500 gram stoofperen bv gieser wildeman

Half glas rode wijn

Beetje suiker

Beetje water

Klaarzetten:

Schil de stoofperen

Snij de stoofperen in vier stukken

Verwijder het klokhuis

Spoel de stoofperen af

Stoven:

Stoof de peren samen met een beetje suiker, water en rode wijn in twee en een half uur gaar.

Af en toe controleren of dat de peren niet droogkoken.

Serveren:

De peren kunnen zowel warm als koud gegeten worden.

Menu tip:

Warme stoofperen, gekookte aardappels met warme beenham.

Koude stoofperen, gebakken aardappels met een konijnenbout.



Geschreven door Wim Blankers
<http://wjblankers.magix.net/public/index.htm>