

Stoofpeertjes in rode wijn (6-8 stuks)

Bereiden: 7 minuten
In de pan: 3 uur

Nodig:

- 1 kg stoofpeertjes (± 6-8 stuks)
- 1 fles rode wijn
- 1 kaneelstokje
- 1 citroen
- 3 kruidnagels
- 3 kardemompeulen
- 2 steranijs
- 10 zwarte peperkorrels
- 100 g suiker



Doen:

Schil de peertjes maar laat de steeltjes eraan zitten. Zoek een pan uit waarin ze liefst rechtop precies klem staan.

Giet de wijn erbij. Vul aan met water tot de peertjes onder staan.



Schil met de dunschiller repen van de schil van de citroen (alleen de gele schil). Doe die in de pan, samen met alle andere ingrediënten.

Doe de deksel op de pan en laat op laag vuur aan de kook komen (± half uur - 3 kwartier). Laat de pan op het allerlaagste vuurtje dan nog zo'n 2 1/2 uur staan. Het is de bedoeling dat de peertjes trekken, niet koken. Zodra je de wijn ziet bubbelen moet je er een plaatje onder zetten. Controleer of de peertjes mooi zacht zijn en zet dan het vuur uit. Laat ze in de pan (deksel erop) rustig afkoelen.

Serveren:

Naar keuze warm, lauwwarm of koud. Lekker bij allerlei soorten rood vlees of wild (bijvoorbeeld hertenbiefstukjes → kijk voor het recept op www.kokenmetkarin.nl)

