

Stoofperen in 2 kleuren

Ingrediënten

10 Gieser Wilderman stoofperen (geschild, steeltje er nog aan)
½ liter witte wijn (of appelsap)
½ liter water
1 citroen
200 gram suiker
Theelepel Kurkuma
Laurierblaadje
1/4 liter rode port of bessenjenever
1 eetlepel maïzena

Bereiding

Halveer de citroen en pers het sap uit in een grote pan. Voeg de witte wijn met het water, uitgeknepen citroen (inclusief de schil), suiker, kurkuma en de laurier toe en breng aan de kook. Schil de peren, snijd het kontje recht en zet de peren in de wijn. Zorg ervoor dat de peren volledig onderstaan, leg eventueel een bordje op de peren. Stoof de peren tegen de kook aan circa 1 uur. Zet het vuur uit en laat de peren afkoelen. Bewaar het stoofvocht voor later.

Schenk de rode port in een ovenschaal en zet voorzichtig (ondersteun de stoofpeer met een lepel) de afgekoelde witte peren erin. Zet de ovenschaal circa 8 uur in de koelkast (of een koele plaats in de keuken) zodat de rode kleur in de peer kan trekken. Er ontstaan hierdoor stoofperen die van onder naar boven donkerrood, roze en wit gekleurd zijn.

Roer de maïzena aan met een beetje water. Breng het stoofvocht aan de kook en bind af met de maïzena. Doop de peren in het gebonden vocht voor een mooie glans. Steek boven in de peer een takje munt.

(recept van Rudolph van Veen)



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
0174-622168
www.marianskookwereld.nl
info@marianskookwereld.nl



(Recept van Rudolph van Veen)