



Bijgerechten

Gestoofde peertjes in wijn

Voor 4 personen.

Ingrediënten

700 gram peren
200 milliliters rode wijn
1 eetlepel maïszetmeel
80 gram suiker
1 citroen
snuifje kaneelpoeder
1 kruidnagel
tijmtakje (enkele)
peper

Bereidingswijze

Schil de peren. Doe ze in een pot en giet er de rode wijn over.

Voeg de suiker, droge kruiden, tijm wat peper en het sap van de citroen toe. Giet er eventueel nog wat water bij tot de peren onderstaan. Breng zachtjes aan de kook en stoof de peren gaar in ongeveer 45 minuten.

Schep de peertjes uit de saus, los het maïszetmeel op in wat wijnvocht en dik er de saus mee in. Giet de saus over de peertjes. Werk af met extra tijm.

