

Recept

Gieser wildeman op grootmoeders wijze

Benodigheden

- ✓ 2 kg Gieser Wildeman stoofperen
- ✓ 1 eetlepel kaneel of enkele kaneelpijpjes
- ✓ 150 gram suiker
- ✓ 1½ dl rode wijn



Bereiding

Schil de peertjes en halveer ze om het klokhuis te verwijderen. (als u het leuk vindt kunt u ze ook heel laten en in z'n geheel koken, dan ook het steeltje eraan laten zitten, dit geeft een chique effect op het bord, dit eet echter wel iets lastiger daar het klokhuis dan op het bord nog verwijderd dient te worden.) Doe de geschilde peren in een ruime pan en bestrooi ze met de suiker en het kaneel en overgiet ze met water totdat ze voor $\frac{3}{4}$ gedeelte onder water staan. Breng het geheel op hoog vuur aan de kook met de deksel op de pan. Vervolgens het vuur laag zetten, de rode wijn toevoegen en de peren +/- 2 uur zachtjes laten stoven.

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 38

EET SMAKELIJK!

