

(8) Stoofperen in Birre bier



Ingrediënten:

- 1 kg stoofperen (pluktuin Bernardushoeve, Bodem van Elde 2)
- 1 flesje Birre bier
- 2 eetlepels bruine bastaardsuiker (evt. vervangen door 1 eetlepel heidehoning)
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 pijpje kaneel, kruidnagels



Bereiding:

- ▶ Schil de peren en snijd ze doormidden, verwijder het klokhuis.
- ▶ Voor wie terug in de tijd wil, kan in iedere halve peer een kruidnagel prikken. (Niet vergeten te verwijderen alvorens het gerecht wordt opgediend)
- ▶ Doe ze in een pan met een dikke bodem samen met het bier, de suikers en het stukje kaneel.
- ▶ Breng aan de kook en minstens 3 uur heel zachtjes laten sudderen met de deksel op de pan.

suggestie:

Rol enkele asperges in andijviebladeren, plaats ze kort in de oven met wat bouillon.

Dien op in een voorverwarmde schaal.

Aardappelkroketjes van pomme de terre Vitelotte of in de schil gefrituurde Ratte d'Ardèche complementeren het geheel.

