

Stoofpeertjes Recept van Tante Dora

Stoofperen schoonmaken. Hiervoor moet je de peren om te beginnen schillen (gebruikt een dunschiller). Laat liefst het steeltje zitten, omdat dit nog veel smaak afgeeft bij het koken. Verwijder vervolgens het klokhuis. Snijd daarvoor een klein stukje van het kontje af en snijd met een klein scherp mesje het klokhuis eruit, of gebruik een appelboor. Sommige mensen koken stoofperen in stukjes, maar zelf vind ik hele peren het mooist.

q

De ouderwets langdurige kookwijze – meestal stond vroeger op het petroleumstel of achter op het fornuis een pannetje met stoofperen langzaam rood en boter-gaar te worden en een snellere met bessensap of een scheutje rode limonadesiroop. Met een sudderplaatje op een gasfornuis gaat het ook prima. Koken in water. Kooktijd 2-4 uur of totdat ze roodgekleurd zijn. Sneller koken zonder wijn. In 40 minuten in bessensap met wat suiker.

Koken met rode wijn is toch de klassieke bereiding. Kies een mooie, dieprode wijn uit en leng deze eventueel tot maximaal de helft aan met water tot dat de peren onder het vocht staan. Na minimaal 1 uur zijn de peren gaar en door de wijn dieprood. Koken met port gaat ook. Gebruik hiervoor een goedkope port. Als alternatief kun je ook bessensap gebruiken. Je hoeft in beide gevallen geen of weinig suiker meer toe te voegen. In korte tijd zijn de peren gaar en dieprood.

Bij het langdurig koken van stoofperen met alcohol is trouwens in alle gevallen in het eindproduct de alcohol vrijwel zeker verdampt. En alleen de smaak van de gebruikte vloeistof blijft vaak proefbaar. Voeg voor extra smaak eventueel nog een kaneelstokje, een paar stukken citroenschil en een schepje suiker of een vanillestokje toe. Ook steranijs smaakt er erg lekker in.

J.Boom | ouderwetsewinkel.nl
Huigbrouwerstraat 3
1811 BJ Alkmaar
www.ouderwetsewinkel.nl
klantenservice@ouderwetsewinkel.nl
+31 (0) 72 512 0857