

Stoofperen

We hebben dit jaar (september 2024) een ongelofelijke fruitoogst. De takken van onze appel-, pruimen- en perenbomen bezwijken bijna onder het gewicht van de enorme vruchten. Tijd om te plukken en er lekkers mee te maken. Ik maakte dit recept met stoofpeer 'Saint Remy'.

Deze peer komt oorspronkelijk uit Frankrijk. Het is een gezonde groeier en hij geeft veel vrucht. De peren zijn lekker bolrond, hebben een rode blos en het vruchtvlees is wit, korrelig en hard. De vruchten zijn gemakkelijk te schillen.

De 'Saint Remy' is licht zoek van smaak en kookt wat minder rood dan de 'Gieser Wildeman'. Om de beste smaak uit deze peer te halen voeg je bij het koken dan ook wat suiker toe. Om hem echt rood te krijgen moet er wijn, port of crème de cassis meegekookt worden, wat de smaak natuurlijk ook ten goede komt!

Let op: ongekookt zijn ze niet geschikt voor consumptie.

Je hoeft niet de hele oogst in 1 keer te maken – ik bewaar de peertjes koel en donker in onze kelder. Zo blijven ze echt wel goed tot aan de feestdagen.

Het recept hieronder vond ik op de website van boersenboers.nl. Onze plaatselijke Spar verkoopt geen crème de cassis. Omdat er citrusvruchten worden meegekookt, heb ik de cassis vervangen door Grand Marnier, een likeur gemaakt van Franse cognac gecombineerd met sinaasappel. Het resultaat is verrukkelijk!

Stoofpeertjes zijn het lekkerst als je ze een dag van tevoren maakt, zodat alle smaken in de peer kunnen trekken. Invriezen kan ook: laat de peren in hun sap afkoelen en vries ze vervolgens in. Op de dag dat je peertjes nodig hebt, warm je ze simpelweg in hun eigen vocht op.

Ingrediënten

- 12 mooie stoofperen
- 1 liter slim geprijsde rode wijn
- 2dl crème de cassis
- 150 gr suiker
- 1 kaneel pijpje
- 1 sinaasappel
- 1 citroen

Bereidingswijze:

De peertjes mooi schillen en in een pan leggen. Snijd de citroen en de sinaasappel in 4 stukken en doe deze met alle andere ingrediënten in de kookpan. Kook de peertjes gaar in ca. 40 minuten en laat ze dan afkoelen in dit vocht. Zorg ervoor dat de peertjes tijdens het koken onder het vocht blijven. Leg eventueel een stukje bakpapier op de peertjes om ze 'eronder te houden'.

Serveer de peertjes op kamertemperatuur (of nog lekkerder: iets warmer maar niet kokend!) als bijgerecht of als dessert. Met wat vanilleijs en/of vanillevla, maar ook verrukkelijk bij een kaasplateau.

