




# Oma's stooftpeertjes met kaneelijs



-  Bereiden in: Pan
-  Voorbereiding: 10 min.
-  Bereiding: 180 min.

Recept voor 4 personen

## Ingrediënten

- 4 stooftperen
- 350 ml rode port
- 200 ml water
- 1 kaneelstokje
- 3 kruidnageltjes
- 1 flinke scheut honing
- 2 tl maïzena + scheutje water

## Voedingswaarde

- 

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
[info@sameneenkoekopen.nl](mailto:info@sameneenkoekopen.nl)  
[www.sameneenkoekopen.nl](http://www.sameneenkoekopen.nl)

# Oma's stoofpeertjes met kaneelijs

## Bereiding

- 1 Schil de peertjes maar laat het steeltje zitten. U kunt er voor kiezen om het klokhuis van te voren te verwijderen, ik heb dat niet gedaan. Ze zijn nadien zo zacht dat je het makkelijk kunt snijden.
- 2 Leg de peertjes in een pan en voeg de rode port, het water, het kaneelstokje, de kruidnageltjes en een flinke scheut honing toe.
- 3 Laat de stoofpeertjes op een zacht vuur minimaal 3 uur stoven. Haal de peertjes uit de pan en dek even af met wat aluminium folie, zodat ze warm blijven. Giet de helft van het kookvocht weg. Verwijder ook de kruidnageltjes en het kaneelstokje.
- 4 Maak een papje van de maïzena en het water en voeg dit bij het kookvocht. Klop er met een garde een dikke stroperige saus van.
- 5 Serveer de peertjes met de warme saus en een flinke bol kaneelijs.

### Werk af

Haal uit de oven, laat 10 minuten afkoelen en verwijder de dresseeringen.

image not found  
<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)