

Friese stoofpeertjes

(Nagerecht voor 4 personen)



Ingrediënten

16 kleine stoofperen 'marmot peertjes', dat wil zeggen Bergamot peertjes, bijvoorbeeld Herfst Bergamot, synoniem Sappig Groentje die nog groen is maar wel plukrijp in september.
8 eetl. donkerbruine basterdsuiker

Bereiding

Was de stoofpeertjes, schil ze spiraalsgewijs, of schil ze niet, laat ze heel. Doe ze in een pan met zoveel water dat ze net onderstaan. Breng ze aan de kook en laat ze in ca. 2 uur op laag vuur gaar worden en rood kleuren.

Zet 4 dessertbordjes of schaaltes klaar en leg de basterdsuiker in het midden. Giet de stoofpeertjes af en schik ze rondom de suiker. Dien ze zo warm mogelijk op en eet ze als volgt: pak een peertje bij het steeltje, haal het door de suiker en eet het – kijk uit voor het warme sap – als een nieuwe haring.

Bron: Stampot, van diverse auteurs, uitgave De Lantaarn.

Noot 1: <http://www.okokorecepten.nl/recept/toetjes/stoofperen/friese-stoofpeertjes>