

## Stoofperen in port

(Bijgerecht voor 4 personen)

Bereidingstijd ca. 15 minuten, wachttijd ca. 45 minuten



### Ingrediënten

1 sinaasappel (schoongeboend)  
1 citroen (schoongeboend)  
1 kg stoofperen  
750 ml rode port (ruby)

1 kaneelstokje  
3 kruidnagels  
1 laurierblaadje  
40 g suiker

### Bereiding

Schil de oranje schil van de sinaasappel en de gele schil van de citroen met een dunschiller.

Schil de peren, maar laat het steeltje zitten.

Breng de peren met de port, de citroenschil, het kaneelstokje, de kruidnagels, het laurierblaadje en de suiker aan de kook. Laat op laag vuur 3 kwartier koken zonder deksel op de pan.

Serveer de peren warm, lauw of koud.

Dit gerecht smaakt lekker bij draadjesvlees.

Tip: eten er kinderen mee? Vervang de port door bessensap en voeg 60 g extra suiker toe.

Bron: Allerhande en op internet:

<http://www.ah.nl/allerhande/recept/R-R999944/stoofperen-in-port>