



## Witte stoofpeertjes

### *Compote de poires blanches*

🕒 160 minuten

2 personen

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 375 ml witte wijn
- 🍬 50 g suiker
- 🌿 ¼ el vanille extract of 1 vanillestokje
- 🌿 1 kaneelstokje
- 🌿 1 kardemom peul
- 🌿 ½ steranijs
- 🌿 ½ el venkelzaad
- 🍏 4 peren

#### ZO MAAK JE HET:

1. Schil de peren en verwijder het klokhuis langs de onderkant van de peer.
2. Doe de peren met de rest van de ingrediënten in een pan.
3. Leg een bord op de peren, zodat ze volledig onder staan.
4. Zet de pan op het vuur.
5. Wanneer de wijn kookt zet je het vuur laag en laat je de peren 2½ tot 3 uur pocheren.
6. Wanneer de peren gaar zijn haal je ze uit de pan.
7. Laat het restvocht rustig inkoken tot het zo dik is als siroop.
8. Bewaar de peertjes in een schone pot en vul die met het ingekookte vocht tot de peertjes helemaal onder staan.

**TIP:** Deze peertjes zijn zo lekker dat ze eigenlijk niets nodig hebben. Giet er een beetje van het ingekookte kookvocht over en je bent klaar. Wil je toch iets extra's? Rasp er dan wat pure chocolade over. Een bitterzoete lekkernij.

**TIP:** Een bolletje vanille-ijs of chocolade-ijs past goed bij witte stoofperen. Zeker als de peertjes nog een beetje warm zijn.

**Bron:** [wijnspijs.nl](http://wijnspijs.nl)

