

Stoofperen



Bijgerecht

Groente

4 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: 2880 minuten

Seizoen: Winter



Ingrediënten

- 500 ml rode wijn
- 100 ml rode port
- 200 g rietsuiker
- 2 vanillestokjes
- 3 kruidnagels
- 8 Gieser Wildeman of Saint Rémy stoofperen

Bereidingswijze

1. Stroperige stoofperen zijn 1-2 dagen eerder voor te bereiden.
2. Breng de wijn, port, rietsuiker, vanille en de kruidnagels aan de kook tot de suiker is opgelost. Laat het wijnmengsel afkoelen. Schil de peren. Zet de peren naast elkaar in

een (stoof)pan. Voeg het koude wijnmengsel toe, breng langzaam aan de kook en laat de peren op zeer laag vuur circa 2 uur stoven tot ze zacht aanvoelen, maar nog wel stevig zijn.

3. Haal de peren, vanillestokjes en specerijen uit het stoofvocht. Damp het vocht tot de helft in of tot het licht stroperig is. Doe de peren terug in de pan en verwarm op laag vuur tot de stroop door de peren wordt opgenomen.
4. Als je de peertjes 1-2 dagen eerder maakt (dat is beter), laat dan de peertjes in het vocht afkoelen en bewaar in de koelkast. Zorg er wel voor dat de peertjes altijd onder het vocht staan. Warm ze voor gebruik weer op.

Tenslotte

De geschiedenis kent honderden stoofperenrassen. In de prehistorie waren dit er nog vijf, de Romeinen hadden er al vijftig, na de renaissance waren het er al vijfhonderd en vandaag de dag zijn dit er al vijfduizend... Een niet onbelangrijke evolutie waarmee de peer bewijst een belangrijke plaats in te nemen in onze cultuur. Ook het grote aantal spreekwoorden en gezegden bevestigen dat de peer zich in de loop van de tijd heeft verankerd in onze taal. Zoals bijvoorbeeld "Iemand een toffe peer vinden" of "Appels met peren vergelijken". Stoofperen zijn jaarrond verkrijgbaar en altijd lekker. Toch zijn stoofperen met name populair in de wintermaanden. De meeste koks zoeken in het najaar de smaakvolle combinatie op met wild. Maar de stoofpeer is erg veelzijdig en laat zich prima inzetten als voorgerecht, hoofdgerecht, bijgerecht, taart of dessert. Over het algemeen gebruikt men bijna altijd de Gieser Wildeman terwijl juist ook de Saint Rémy een heel eigen en verfijnde smaak biedt. Met deze laatste peer maak je een heerlijke **Stoofperencompote**. Schil 1 kg Saint Rémy stoofperen, maar laat de steeltjes er aan zitten. Boor het klokhuis eruit. Breng 1 dl water en 1 dl wijn aan de kook met een stukje citroenschil, 4 el suiker en een stukje pijpkaneeel. Leg de peren erin en zachtjes gaar en rood stoven in ca. 3 uur. Neem ze uit de pan en leg met steeltje naar boven in glazen schaal. Haal pijpkaneeel en citroenschil uit stoofvocht en laat dit inkoken tot het stroperig wordt. Giet het over de peren en laat deze in de koelkast door en door koud worden. Zijn de peren erg groot, dan kun je ze beter in tweeën of vieren snijden. Heerlijk met toefje kaneelroom. Tot slot een lekker zomers toetje **Stoofperentrifle**. Drie stoofperen bereiden volgens bovenstaande recepten, in vieren snijden en uit laten lekken in een vergiet. Stoofperensap bewaren! Stoofperen in plakjes of blokjes snijden. Vier verse aardbeien wassen, droog deppen op keukenpapier, kroontje wegsnijden en aardbeien halveren. Een dikke plak vanillecake in kleine blokjes snijden. In laagjes opbouwen bouwen in glas of bak. Eerst vanillecake doorweekt in een beetje sherry, dan de aardbeien en peren er over verdelen. Stoofperensap inkoken tot 90% en van het vuur afhaken. Een velletje gelatine oplossen. Goed roeren totdat gelatine is opgelost. Niet meer koken! Bij 40 graden voorzichtig uitschenken in het glas zodat deze nu 3/4 vol is. Maak een vanillecustard of gebruik vanillevla aangelengd met wat volle melk. Doe de vanillecustard bovenop het fruit in het glas en glad afstrijken en daarop toef opgeklopte slagroom doen. Kies voor 4 leuke glazen en garneer deze met gemalen Maltesers (chocolade balletjes van Mars) en eventueel stukjes aardbei en stoofpeer.