

Stoofpeertjes voor kinderen / Stewed pears for kids



Boodschappenlijstje

1 kilo stoofperen (gieser wildeman)

250 ml water

250 ml Hero bessensap

3 eetlepels fijne suiker

Optioneel: 1 kaneelstokje

Zo maak je stoofpeertjes voor kinderen

Snij de peren in kwarten en schil ze dun, verwijder het klokhuis en doe ze in een pan.

Was de peren onder de koude kraan.

Voeg het water en de suiker, het rode bessensap en eventueel een kaneelstokje toe.

Breng het mengsel aan de kook en zet de peren op het kleinste pitje.

Laat de peren 2,5 -3 uur zachtjes koken, als ze mooi rood zijn, zijn de peren klaar.

Neem het kaneelstokje eruit en laat de peren volledig afkoelen.

Zet de stoofperen in de ijskast en serveer ze koud

Stoofpeertjes voor kinderen / Stewed pears for kids



Shopping list

1 kilo stewing pears (Gieser Wildeman)

250 ml water

250 ml Hero red currant juice

3 tablespoons caster sugar

Optional: 1 cinnamon stick

How to cook stewing Pears for Children

Cut the pears into quarters and peel them thinly, remove the core and put them in a pan.

Wash the pears under the cold running tap.

Add the water and sugar, the red currant juice and optional a cinnamon stick.

Bring the mixture to the boil and transfer the pears to the smallest heat source.

Let the pears simmer for 2.5 -3 hours, when nicely red the pears are ready.

Remove the cinnamon stick and let the stewed pears cool completely.

Place the stewed pears in the refrigerator and serve them cold