

Ingrediënten voor 8 personen

2 kilo handperen, bijvoorbeeld conference  
100 gram rozijnen  
suiker en kaneel naar smaak

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Smaak:** Zoet  
**Gang:** Bijgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Leonie'S Perencompote

Lekkere malse compote van Peer

### Hulpmiddelen

Een pan, een houten lepel, een schuimspaan, een trechter en glazen potjes van groente of appelmoes

### Vorbereiding

Peren schillen

### Bereidingswijze

Schil 2 kilo handperen, ze mogen nog hard zijn en verdeel in 4-en of 8-en zonder de klokhuizen. Zet op met een klein beetje water en laat zachte peren een half uurtje op zeer zacht vuur onder af en toe roeren en harde peren een uur gaar koken. Voeg de laatste 5 minuten suiker, kaneel en rozijnen naar smaak toe (hangt af van de rijpheid van de peren. Schep de peren zeer heet met iets aanhangig sap in potjes, draai het deksel dicht en zet ze op hun kop. Wecken, in de diepvries kan ook. Razend lekker

### Serveertips

Lekker bij rode kool en bij frietjes