

Ingrediënten voor 6 personen

1 kg stoofperen 1 kaneelstokje  
3,5 dl vocht. bv half rode wijn half  
water ca. 50gr suiker 1-2 eetl  
balsamicoazijn 1-2 handjes  
gedroogde cranberries

**Tijd:** > 2 uur  
**Keuken:** Nederlands  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Stoofpeer met Cranberry

Stoofpeer net iets anders

### Bereidingswijze

Schil de peren, snijd ze door en haal de klokhuizen er uit. Kook ze 2 uur zachtjes in het vocht met de kaneel en de suiker. Laat de laatste 10 minuten een scheutje balsamicoazijn en de gedroogde cranberries meepruttellen. Bij de supermarkt hebben ze vaak heel lekkere kant en klare stoofperen in het groentenkoelvak. Warm die zachtjes op met een scheutje balsamicoazijn en de cranberries. Spaart een hoop tijd en moeite!