



Hóói,
wil je ons volgen?
Like onze Facebook
of Instagram
en blijf op de hoogte.

WWW.HOOIMADAM.COM
FACEBOOK.COM/MODERNEHOOIKIST
INSTAGRAM.COM/DEHOOIMADAM



T +31 (0)6 - 199 222 79 E info@hooimadam.nl

STOOFPEERTJES

Heerlijk als het stoofperen seizoen weer is aangebroken. Je kan ze met zoveel gerechten combineren.

Gebruik ze als voorgerecht, bij je hoofdgerecht of dessert.

Maar ze zijn ook heerlijk in een cake.

■ VOOR EEN GROTE PAN VOL

3,5 kilo peertjes - 0,75 liter water -
0,25 liter rode bessensap

■ BEREIDING

Schil de peertjes. Verwijder de klokhuizen. Doe de peertjes met het water en bessensap in de pan. Breng het langzaam aan de kook.

Zet de pan direct vanaf het kookstel in de Hooimadam en laat deze lekker een nachtje staan.

Tadaaa... heerlijke en prachtig rode peertjes!