

Bereiding Stoofpeertjes met rode wijn

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Schenk de rodewijnsaus in een ovenschaal.
3. Pel de sinaasappel en snij het vruchtvlees van de sinaasappel in 4 stukjes en hak de hazelnoten fijn.
4. Leg de stoofpeertjes, kaneelstokjes, steranijs en sinaasappelvruchtvlees in de rodewijnsaus.
5. Strijk de karamelsaus met een kwastje over de peertjes en verdeel de fijngehakte hazelnoten over de peertjes.
6. Bak de stoofpeertjes 20 minuten in het midden van een voorverwarmde oven.

Eet smakelijk!