

Stoof peertjes met draadjeshvles (sukade of magere runderlappen) en aardappelpuree.

Giese wildeman peertjes vind ik het lekkerste.

Peren schillen en in partjes verdelen.

Kaneel en suiker naar eigen smaak toevoegen.

Normaal 3 eetlepels kaneel en 5 eetlepels suiker.

Rode zoete wijn bij de peren doen. 2 kleine (koffiekopjes)

Aan de kook brengen op het gas tot het kookt.

Daarna als u in bezit bent van een oliestel de peren

5 tot 6 uur laten koken totdat ze rood zijn.

Af en toe doorroeren.

De aardappelpuree is het lekkerste als u dit zelf maakt.

De sukade of runderlappen 4 tot 4.5 uur braden op een oliestel.

Twee zakjes pittige jussaus toevoegen.

Braad het vlees met je favoriete bakboter.

Kruiden:

Italiaanse kruiden, vier seizoenen peper, en zout.

Tip! laat de stoof peertjes goed uitlekken.

Eet smakelijk.