

Stoofpeertjes met CaramelZ

(4 personen)

- 4 stoofpeertjes
- **CaramelZ met verse munt**
- Slagroom
- 4 muntblaadjes (decoratie)
- Scheut Frambozen-Edik
- 2 kruidnagels
- 1 kaneelstokje

Bereidingswijze

Schil de peertjes en zet ze in een pan met water, Frambozen-Edik, kruidnagels en kaneelstokjes.
Laat dit een uurtje stoven.
Haal ze uit de pan en laat ze afkoelen.
Maak de CaramelZ met verse munt een beetje warm en schenk dit over de peertjes.
Serveer met wat slagroom met daarop een vers muntblaadje ter decoratie.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

