

Drentse Stooferen

Stooferen met port en dadels.

Het verhaal

Voor het behoudt van de pure smaak van de stooferen, is het van belang niet te veel toevoegingen te gebruiken.

Voor een lichtzoete en sappige peren smaak, voeg enkel suiker en kaneel toe.

Een extra kruidig accent ontstaat door het toevoegen van kruidnagel en/of steranijs.

Na een uurtje zijn de meeste stooferen al gaar maar pas na drie uur zijn ze roze tot rood van kleur, en de kruiden zijn dan helemaal in getrokken.

Gieser-Wildeman is het bekendste stooferenras van ons land, en ook het lekkerste. Het vruchtvlees is korrelig en wit. Deze stooferen kunnen een halfjaar bewaard worden.

De voedingsstoffen in dadels bevatten: Kalium, Magnesium, Vitamine B6 en C en is ontstekingsremmend.

Ingrediënten

- 1 kg stooferen (b.v. Gieser-Wildeman)
- 500 ml. rode zoete port
- water
- 2 kaneelstokjes
- 2 laurierblaadjes
- 2 kruidnagels
- ± 5 verse dadels (ontpit, grof gesneden)
- (optie: 50 gram basterdsuiker)
- (optie: 2 jeneverbessen)
- (optie: 2 stuks steranijs)
- (optie: 1 eetlepel allesbinder)
- (optie: in plaats van dadels: rozijnen)

Bereidingswijze

- Breng alle ingrediënten (behalve de peren en de dadels) in een ruime pan met een beetje water aan de kook, laat dit even een paar minuten koken (pocheervocht);
- Schil de peertjes, verwijder het klokhuisje, snijdt ze in 2 partjes;
- Doe de stooferen bij het pocheervocht;
- 500 ml. rode zoete port toevoegen;
- Vul aan met water totdat de peertjes net onder staan;
- Laat het minimaal 2 á 3 uur zachtjes pruttelen op een heel laag vuurtje (na 1 uur zijn de peren gaar);
- Voeg de dadels toe, rustig mengen;
- De peren in het vocht laten afkoelen.

Serveertip

- Serveer het met o.a. Gorgonzola, Roqfort, Danish blue, Tilsiter, Esrom, Old Amsterdam of een (Drentse) kaas naar eigen keuze.