



Ingrediënten

- 6 stoofperen (bv Gieser Wildeman)
- 100 ml rode wijn
- 50 gram suiker
- 1 kaneelstokje
- 2 kruidnagels
- half stukje steranijs
- 1 stukje citroenschil
- 1 stukje sinaasappelschil

Bereiden

Schil de peren, maar laat de steeltjes eraan. Halveer de peren eventueel als ze echt groot zijn, zodat ze beter in de airfryer passen. Meng de rode wijn, suiker, kaneel, kruidnagel, steranijs en de citrusschillen in een kom. Leg de peertjes erin en laat ze minimaal 30 minuten intrekken. (Ik doe dit in de ochtend en dan laat ik ze zeker 3 uur staan!!)

In de middag verwarm ik dan de airfryer voor op 160 graden. Plaats de peren in een ovenschaaltje dat in de airfryer past en giet de marinade eroverheen. Zet de airfryer aan voor 25 tot 30 minuten op die 160 graden, tot de peren zacht en glanzend zijn. Ik controleer dit wel regelmatig voor als het te snel gaat. Serveer de stoofperen lekker warm, eventueel met wat kookvocht eroverheen. Heerlijk als nagerecht, maar ook als bijgerecht met een schep Griekse Yoghurt.