

## **Stoofperen met haagse bluf, chocoladesaus en kaneelgelei**

Nagerecht voor 6 personen

### **Stoofperen**

8 stoofperen  
4 dl rode wijn  
100g suiker  
1 kaneelstokje  
schil van 1 citroen  
1/2 tl ras el hanout (of koekkruiden)  
1 el aceto balsamico

Schil de peren, maar laat het steeltje eraan zitten. Zet ze overeind in een pan en schenk de wijn erbij. Voeg zoveel water toe tot het vruchtvlees onder staat. Voeg het kaneelstokje, citroenschil, balsamico, suiker en ras el hanout toe en breng zachtjes aan de kook. Laat de peren ongeveer 2 uur zachtjes koken tot ze gaar zijn, maar nog niet uit elkaar vallen. Haal de peren uit de pan en kook het vocht in tot siroop dikte.

### **Kaneelgelei**

450ml water  
50ml espresso (of sterke koffie)  
100g suiker  
1 kaneelstokje  
6g agar (geleermiddel verkrijgbaar bij de Toko)

Bedek een ondiepe schaal met cellofaan. Breng het water, espresso, suiker en kaneelstokje aan de kook en laat 5 minuten zachtjes pruttelen. Doe een deksel op de pan en laat afkoelen. Voeg de agar toe en mix met een staafmixer. Breng het al roerend met een garde aan de kook. Giet het in de ondiepe schaal tot je een laag hebt van 1cm. Laat het opstijven in de koelkast.

### **Chocoladesaus**

100g slagroom  
100g melkchocolade  
2 el suiker

Breng de slagroom met suiker aan de kook en smelt de chocolade hierin. Laat het afkoelen.

### **Haagse bluf**

2 eiwitten  
135g poedersuiker  
200ml perensiroop (zie recept van de stoofperen)

Klop de eiwitten met de suiker en perensiroop stijf. Dit duurt ongeveer 5 minuten.

### **Opdiene**

Snijd de kaneelgelei in vierkante blokjes. Schep een grote schep Haagse bluf in het midden van elk bord. Zet in het midden van de bluf een peer overeind. Giet hier een beetje perensiroop over. Schenk wat chocoladesaus om de Haagse bluf en leg de blokjes kaneelgelei erbij.

### **Tips!**

Eenvoudiger variant: *laat de kaneelgelei weg*

Bron: <http://www.hetkanwel.net/een-duurzaam-kerstdiner/>

