






## Perenmoes

### Ingrediënten:

-  1kg peren
-  1 kaneelstokje of 2 eetlepels kaneelpoeder
-  1 vanillestokje
-  sap van een citroen of sinaasappel
-  eventueel: 75 gram (riet)suiker

### Bereiding:

1. Maal de peren schoon door ze te schillen en het klokhuis te verwijderen. Snijd de peren in stukjes om het koken te versnellen.
2. Breng de stukjes peer vervolgens in de pan met ongeveer 200ml water aan de kook.
3. Voeg de kaneel, vanille, eventueel suiker en citroen of sinaasappelsap toe.
4. Laat het zo een 20 à 30min sudderen met de deksel op de pan en roer af en toe.
5. Blijven er harde stukjes achter? Stamp deze dan fijn of gebruik hiervoor een staafmixer.
6. Laat de perenmoes afkoelen en plaats het daarna in de koelkast. Je kan het ook meteen proeven want warm is deze ook erg lekker!

