



Fruitteeltbedrijf R. Ooijman

Oyseweg 7, 7384 CD Wilp
tel./fax (0571) 26 18 35

Openingstijden winkel:
woensdagmiddag 13.30 - 18.00 uur
vrijdagmiddag 13.00 - 18.00 uur
zaterdag 9.00 - 16.00 uur

Perenstroop

Benodigheden :

Veel peren

Suiker

Bereiding:

Zet de goed gewassen peren in stukjes gesneden, met schillen en klokhuizen, juist onder water in een grote pan op. Laat deze massa zeer lang (5 uur) zachtjes koken. Wanneer te veel water is verdampt kan iets worden bijgevuld. Laat de verkregen pulp in een doek uitlekken. Meet het sap. Per liter sap neemt u 325 g suiker, 10 g citroenzuur en wat citroenolie. (verkrijgbaar bij een drogist).

Breng het sap aan de kook en voeg dan de andere ingrediënten toe. Laat de massa op een zacht vuur tot stroopdikte inkoken (tot een druppel aan een lepel een dunne draad trekt). Wanneer de stroop afkoelt dikt het ook nog iets in, dus houd daar rekening mee.