Honing-saffraanstoofperen

Goudgele, doorstoofde peren om te serveren bij je havermout in de ochtend, als (alcoholvrije) cocktail of gewoon zo.

	Voor 4
1 l	water
15	draadjes saffraan
6	kardemompeulen, gekneusd
1/2	kaneelstokje
1	laurierblad
2 el	honing (of gebruik suiker of ahornsiroop als je liever geen honing verhit)
	schil van 1/2 citroen
1/4 tl	kurkuma
2-4	peren, geschild, door de helft gesneden en klokhuis verwijderd
	citroensap om erover te sprenkelen

Kook de specerijen | Doe alle ingrediënten – behalve de peren – in een pan. Breng aan de kook en draai dan het vuur omlaag zodat de smaak van de specerijen goed kunnen trekken in het water.

Voeg de peren toe | Laat de peertjes onderdompelen in het saffraanvocht en laat 10 min. pruttelen. Zet het vuur uit en stop de peren plus het vocht in een pot of bakje.

Cocktail van stoofperenvocht

Vul een glas met ijsblokjes. Schenk er 20 ml citroensap bij en 30 ml stoofperenvocht. Drink zo of top up met bitter lemon soda of een pittig gemberbier. Garneer met een takje rozemarijn of een Afrikaantje. Liever met alcohol? Voeg een scheutje rum, bourbon, of vodka toe.

Stoofperenhavermout

Verwarm 1/2 rijpe banaan in een steelpan met 1 klein kopje water of stoofperenvocht (ca. 200 ml). Zet het vuur lager zodra je de banaan helemaal zacht kan prakken. Voeg 4 el havermoutvlokken toe samen met een snuf zout en eventueel 1 tl kaneel, speculaaskruiden of 1/4 tl gemalen kardemom. Roer goed door en voeg (haver)melk toe tot de gewenste dikte. Laat pruttelen tot de havermout gaar is en zich een romige pap heeft gevormd.

Verdeel de havermout over een bord, leg er een stoofpeer op en garneer met (pistache of hazel)nootjes, pitten en zaden en eventueel een paar lepels volle (vegan)yoghurt.