

Gegrilde perziken met amandelspijs, amandelkoekjes en walnotenijs

Voor 6 personen:

6 verse rijpe perziken
250 gram amandelspijs
amaretto
1 dl slagroom
1 dl vanillevla
6 bolletjes walnotenijs
30 kleine bitterkoekjes



Snijd de perzik met een klein mes op de helft van de vrucht rondom in, tot aan de pit. Draai de perzik in de hand een kwartslag en de helften komen los van elkaar. Verwijder de pit. Vul één helft van de perzik met amandelspijs en zet de andere helft er tegenaan, zodat het weer een hele perzik is. Schenk een scheutje amaretto over de perzik en verpak de perzik in aluminiumfolie. Vouw de aluminium folie losjes om de perzik. Doe hetzelfde met de andere perziken. Zet de pakketjes op de bbq en grill ze gedurende 25 minuten indirect op halfhoge stand.

Sla de slagroom tot yoghurt dikte. Spatel de vla erdoor en breng de saus op smaak met amaretto. Druk de bitterkoekjes om de bolletjes ijs en zet het ijs terug in de vriezer. Neem de perziken uit de folie, halveer ze eventueel en geef de saus en het ijs erbij.

Tips:

- Dit gehele gerecht kun je ruim voor het diner voorbereiden.
- Als je mooie kleine perziken kunt krijgen kun je een hele perzik per persoon geven; bij grote geef je een halve perzik.

(Uit: MAN achter de barbecue ISBN 978 90 4390 997 6)