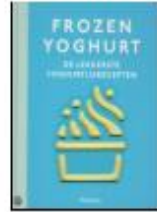




Frozen gestoofde perzikken



Dit recept is afkomstig uit het boek Frozen yoghurt
Auteur: Constance en Mathilde Lorenzi
ISBN 9789022329498
Manteau Uitgevers



FROZEN GESTOOFDE PERZIKEN NATUREL BASIS + PERZIKTOPPING

voor 6 porties
voorbereiding en bereiding 15 minuten

800 g FROZEN YOGHURT NATUREL*
gestoofde perzikken met rozemarijn
5 PERZIKEN
BOTER
3 el AGAVESIROOP
2 TAKJES ROZEMARIJN
keukengerei
SPUITZAK MET GEKARTELDE SPUITMOND

BEREIDING

Laat de spuitzak een paar minuten goed koud worden in de koelkast.

GESTOOFDE PERZIKEN MET ROZEMARIJN

Schil de perzikken en snijd ze in vieren. Smelt een klontje boter in een koekenpan. Voeg de agavesiroop toe en laat hem karamelliseren. Leg de stukken perzik en takjes rozemarijn erin. Stooft de perzikken 3-4 minuten op halfhoog vuur, onder regelmatig omschudden. Neem de pan van het vuur, laat de perzikken afkoelen in de koelkast. Gooi de rozemarijn daarna weg.

OPBOUW

Haal van tevoren bereide frozen yoghurt 10 minuten voor gebruik uit de diepvries en laat dit ijs wat zachter worden. Verdeel de gestoofde perzikken over kleine bakjes. Doe het ijs met een spatel in de spuitzak en spuit het ijs in een hoge toef op de perzikken. Serveer direct.

* 800 g frozen yoghurt naturel bevat circa 500 g roeryoghurt, 200 ml slagroom, 80 g suiker... en verder niets. Het recept staat op blz. 24.



EXTRA TRUCJES VAN MARCEL

Vervang de agavesiroop door rozemarijnboning voor nog meer aroma. Liefhebbers van rood fruit kunnen op het allerlaatst 200 g in vieren gesneden aardbeien toevoegen.