

Gebakken perziken met basilicum (4 personen)

Bereiden: 15 minuten

Nodig:

- 4 niet al te rijpe perziken
- 40 g boter
- 4 flinke el vloeibare honing
- 2 persinaasappels
- 8 blaadjes verse basilicum
- 4 bolletjes (Vanille)ijs



Doen:

Snij de perziken doormidden, draai ze rond en verwijder de pit. Schil ze met een scherp mesje en snij ze dan elk in 8 dikke partjes. Pers de sinaasappels uit.

Snij de basilicum in dunne reepjes.

Laat in een koekenpan de boter smelten met de honing. Doe de perzik erbij en laat de partjes al omscheppend op niet te hoog vuur 2 minuten bakken.

Giet het sinaasappelsap erbij. Zet het vuur hoog en laat inkoken tot een iets stroperige saus (± 2-3 minuten). Niet teveel omscheppen, dan gaan de partjes kapot.



pruttig zien ze er minder lekker uit



Serveren:

Verdeel de warme perziken met saus over 4 mooie schaaltes. Schep er een bolletje ijs op. Strooi de basilicum erover