

RECEPT PECHE MELBA met RODE KONEN

Dit dessert is een heerlijk! Gouden tip: als het niet het seizoen voor perziken is, gebruik je in plaats daarvan peren. Ook erg lekker.

Ingrediënten voor 4 personen

250 ml fruitige witte wijn

Specerijen: vanillestokje, kaneelstokje en 1 stuk steranijs

3 eetlepels honing

4 perziken

250 g frambozen

8 bolletjes vanilleroomijs

Bereiding

1. In een pan de wijn met specerijen aan de kook brengen. Honing erin oplossen en vuur laag draaien.
2. Perziken halveren, pit verwijderen. Perziken in wijn leggen en 8 min. zachtjes verwarmen (pocheren). Halverwege omkeren. Perziken met schuimspaan op bord scheppen. Zodra afgekoeld, ontvellen.
3. Kookvocht op hoog vuur in ca. 5 min. tot helft laten inkoken. Vanillestokje verwijderen.
4. Frambozen in keukenmachine of in hoge kom met staafmixer pureren.
5. Frambozenpuree door zeef wrijven om pitjes te verwijderen.
6. Ingekookte wijn door puree roeren en een flinke scheut Rode Konen toevoegen.

Serveren

Leg op elk bord een halve perzik en twee een bolletjes vanille-ijs. Giet de frambozensaus hier overheen. Genieten maar!