

Perziken in wijnsiroop met vanille-ijs

Benodigdheden (4 personen)

blik 4 grote perziken of 8 halve uit
4 dl rode wijn
2 spl honing
flinke scheut citroenjenever
nootje boter
kaneelpoeder
vanille-ijs

Bereidingswijze

schil de verse perziken of laat de perziken uit blik uitlekken
leg ze naast elkaar in een pan en voeg de wijn, honing en citroenjenever erbij
breng het geheel aan de kook en laat het op een laag vuur ongeveer 10 min
(perziken uit blik 5 min zachtjes koken
schep de perziken uit de pan op dessertborden
laat het mengsel met wijn tot de helft inkoken en roer de kaneel en de boter erdoor
schenk de wijnsiroop over de perziken en laat afkoelen
serveren met een bol vanille-ijs

Dit recept werd klaargemaakt en
geproefd op één van de kookavonden
van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

