

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 8 halve perziken uit blik (goed uitgelekt)
- 100 gram suiker
- 100 cc sinaasappelsap
- sap van een halve citroen
- 50 gram boter
- cocktail kersen
- 1 glas Grand Marnier of andere likeur
- 1 glas Cognac
- 4 balletjes vanille-ijs

Bereiding

Laat de suiker smelten tot hij licht bruin tot karamel is geworden. Voeg de boter toe en roer beide vervolgens glad.

Afblussen met sinaasappelsap en citroensap en koken tot de saus smeug is. Dan de Grand Marnier bij de saus doen. Leg vervolgens de halve perziken in de pan en laat ze 3 minuten meekoken. Flambeer de met de Cognac. Leg de kersen op de perziken en serveer onmiddellijk.