

- boter (zachte)
- kaneelpoeder
- vanille extract
- suiker
- vanille ijs.

- 1 ovenschaaltje voor 4 halve perziken.
- keukenkwast

Bereiden

Neem 2 perziken en snijd ze voorzichtig door midden en haal de pit er uit. Leg ze omgekeerd met de bolle kant op de bodem van het ovenschaaltje en druppel er een beetje olijfolie overheen. Bestrijk met een keuken kwast goed de gesneden kant van de perzik. Keer de perziken om en bestrijk ook de bolle kanten met olijfolie.

Doe nu het ovenschaaltje 10 minuten in een voorverwarmde oven op 175 graden.

Het smaak sausje maken.

Terwijl e.e.a. in de oven staat voor de eerste 10 minuten, neem je een halve eetlepel zachte boter en doe je die in een schaal om te mixen met een halve eetlepel kaneel. Doe er dan nog een halve eetlepel vanille extract bij en een halve eetlepel suiker. Mix of roer alles goed door elkaar en zet even apart.

Na 10 minuten haal je de perziken uit de oven. Leg de perziken weer op de bolle kant en neem een beetje van je boter/kaneel mengsel en doe dit in het gat waar de perzik heeft gezeten. Zet het nu voor weer 10 minuten terug in de oven.

Haal na 10 minuten het schaalje weer uit de oven. Verdeel de halve perziken op een bordje en doe daar vanille ijs bolletjes bij.

Tip:

Een eetlepel (15 ml) vanille-extract staat gelijk aan de smaakintensiteit van één heel vanillestokje. Het is een gangbare maat in recepten voor cake, koekjes en desserts. Voor de meeste toepassingen is één eetlepel voldoende voor een rijke smaak, vergelijkbaar met ongeveer 1 à 2 theelepels vanillepasta of -aroma.