

GEVULDE PERZIKEN MET ROOISE DOMMELDAL AARDBEIENSAUS:

INGREDIËNTEN:

VOOR 4 PERSONEN

- *8 BITTERKOEKJES
- *SAP VAN 1 SINAASAPPEL
- *250 GRAM AARDBEIEN
- *8 HALVE PERZIKEN, VERS OF UIT BLIK
- *3 EETLEPELS SUIKER
- *2 EIWITTEN
- *3 EETLEPELS AMARETTO
- *BITTERKOEKJESIJS
- *DOMMELDAL AARDBEIENSAUS

BEREIDING:

VERWARM DE OVEN VOOR OP 175 GRADEN. VERKRUIMEL DE BITTERKOEKJES EN SCHENK DE AMARETTO EROVER. LAAT EVEN STAAN. MAAK DE AARDBEIEN SCHOON. MAAK ZE FIJN MET DE STAAFMIJXER OF BLENDER. MENG SINAASAPPELSAP EN 2 EETLEPELS SUIKER DOOR DE AARDBEIEN PUREE. BEWAAR DE SAUS IN DE KOELKAST. LEG DE PERZIKEN MET DE HOLLE KANT BOVEN OP EEN INGEVETTE BAKPLAAT. SLA HET EIWIT STIJF. SCHEP HET BITTERKOEKJES MENGSEL ER VOORZICHTING DOOR EN DE VUL DE PERZIKEN ERMEE. 10-15 MINUTEN IN DE OVEN BAKKEN. LEG 2 PERZIKHELFTEN OP EEN BORDJE EN SCHENK ER WAT AARDBEIENSAUS OVER EN GEEF ER EEN BOLLETJE BITTERKOEKJESIJS BIJ. VOOR EEN EXTRA SMAAKSENSATIE IS HET OOK MOGELIJK OM DE DOMMELDAL AARDBEIENSAUS ER OVER TE SCHENKEN.

