



Bijgerechten

Amandelsticks met gekaramelliseerde perziken

Voor 4 personen.

Ingrediënten

40 gram boter (op kamertemperatuur)
2 eetlepels amandelen (fijnggehakt)
2 eetlepels granaatappels (pitten)
1/2 theelepel kaneelpoeder
150 gram amandelspijs
1 theelepel limoenrasp
2 eetlepels limoensap
80 milliliters witte wijn
1 eiwit (losgeklopt)
8 pakken filodeeg
1 eetlepel suiker
2 perziken
zonnebloemolie

Bereidingswijze

Dompel de perziken 1 minuut in kokend water. Laat ze schrikken in koud water, pel ze en snij het vruchtvlees in partjes.

Roer de boter zacht en meng met de amandelspijs. Breng op smaak met het limoensap en kaneelpoeder en meng er de gehakte amandelen door.

Verdeel het mengsel in porties en maak van elke portie een rolletje van 4 x 1,5 cm. Leg een rolletje in het midden van een stuk deeg, sla de beide zijden naar binnen en rol het deeg op. Smeer een beetje eiwit aan het uiteinde van het deeg en kleef vast. Steek elk rolletjes op een spiesje. Besmeer de spiesjes lichtjes met olie en bak de sticks aan alle kanten goudbruin op de barbecue.

Leg de partjes perzik in een aluminium schaal en zet op de barbecue. Bestrooi de perziken met suiker en laat even karamelliseren. Giet er de wijn bij en schep om. Voeg de limoenrasp en granaatappelpitten toe en laat nog 1 minuut bakken. Serveer de warme perziken met de zoete sticks.

Tip: Dip de spiesjes eerst even in de perziksaus en laat even karamelliseren op de barbecue.

Keukenbenodigdheden

Satéprikker

Barbecue

