



Desserten

Gegrild fruit met pistachesaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram fruit (steenfruit: pruimen, nectarine, ...)
1 handvol muntblaadjes
75 gram blauwe bessen
75 gram frambozen
2 eetlepels suiker
50 gram boter

Voor de pistachesaus

150 gram pistachenoten (gepeld)
100 gram witte chocolade
1 eetlepel poedersuiker
100 milliliters melk
30 gram boter

Bereidingswijze

Kook de pistachenoten 5 minuten in kokend water. Giet af en leg op een schone keukenhanddoek. Wrijf met de handdoek zachtjes over de pistachenoten zodat de velletjes loskomen en verwijder ze.

Doe de ontvelde noten in een blender met 40 ml melk en de poedersuiker. Mix ongeveer 5 minuten tot een gladde pasta.

Verwarm de resterende melk, de boter en de chocolade op een zacht vuur tot alles gesmolten is. Giet het mengsel bij de pistachepasta en mix tot een romige saus.

Steek de barbecue aan. Smelt ondertussen de boter op een laag vuur en roer de suiker erdoor tot deze is opgelost. Halveer het steenfruit en verwijder de pit. Meng de vruchten met het botermengsel en grill ze vervolgens een 3-tal minuten op de barbecue of in een grillpan. Leg het gegrilde fruit op een serveerschaal en verdeel er de blauwe bessen en frambozen over. Lepel de pistachesaus erover en werk af met verse muntblaadjes.

Tip:

Bewaar de pistachesaus in een afgesloten potje in de koelkast. Zo blijft ze zeker 3 à 4 dagen goed. Voor gebruik

even opwarmen of losroeren. Ook heerlijk over een bolletje ijs.

