

Ingrediënten voor 4 personen

2 blikjes perzikschiifjes 1 deciliter
zoete witte wijn 2 eetlepels
citroensap 180 gr. suiker
champagne

Tijd: > 2 uur
Gang: Tussengerecht
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee



Spoom

Een heerlijk drankje dat hoort bij een uitgebreid feestelijk diner en meestal geserveerd wordt tussen het laatste voorgerecht en het hoofdgerecht.

Hulpmiddelen

Een keukenmachine of een zeef een diepvriesdoos evt. een meloenbolletjeslepel hoge champagneglazen sorbetlepels

Vorbereiding

Laat de perzikschiifjes uitlekken. Pureer de perzikschiifjes in een keukenmachine of wrijf ze door een zeef. Breng de wijn met het citroensap en de suiker aan de kook en laat dit 3 min. doorkoken. Voeg de puree toe en roer het geheel goed door. Doe het mengsel over in een diepvriesdoos en laat het afkoelen.

Bereidingswijze

Laat het mengsel in de diepvries in circa 5 uur bevriezen. Roer tussentijds 4 maal met een vork om. Verdeel kleine bolletjes ijs over de hoge champagneglazen (dit gaat heel makkelijk met een meloenbolletjeslepel) en schenk er gekoelde champagne op. Serveer met een sorbetlepel.