

Ingrediënten voor 4 personen

750 ml water - 250 ml
sinaasappelsap - 330 gram fijne
kristalsuiker - 4 middelgrote
stevige perziken - 1 theelepel
maiszetmeel - 2 theelepels extra
water - Voor de custard : 250 ml
melk - 3 eidooiers - 75 gram
fijne kristalsuiker

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Neutraal
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Gepocheerde perziken met custard

Bereidingswijze

Maak eerst de custard : Verwarm de melk in 1 minuut in de magnetron op MEDIUM-HIGH (70 %). Klop de eidooiers vermengd met de suiker erdoor. Verwarm het 5 minuten zonder deksel op MEDIUM (55 %) tot de saus iets gebonden is. Klop de saus daarbij twee maal door. Dek de bovenkant dan zorgvuldig af met plasticfolie en zet de saus tot gebruik in de ijskast. Gepocheerde perziken : Doe het water met het sinaasappelsap en suiker in een grote magnetronschaal. Verwarm het 3 minuten zonder deksel op HIGH (100 %) tot de suiker is opgelost. Roer het intussen twee maal. Voeg de perziken toe. Verwarm ze 6 minuten afgedekt op HIGH (100 %) tot ze zacht zijn. Dek ze af en zet ze 3 uur in de ijskast. Haal de perziken uit de siroop, ontvel ze en bewaar de siroop. Zeef 250 ml van de siroop in een magnetronschaal. Roer het met het extra water aangemaakte maizetmeel erdoor. Verwarm het 3 minuten zonder deksel tot de siroop kookt en iets begint te binden. Klop daarbij de siroop twee maal door. Laat de siroop afkoelen. Serveer de perziken met de custard.