

Perziken in rosé

Ingrediënten

- 250 ml rosé Komaros
- 125 gr witte basterdsuiker
- 4 perziken

Bereiden

In kleine pan met dikke bodem rosé aan de kook brengen. Suiker al roerend hierin oplossen. Perziken voorzichtig wassen, in pan leggen en afgedekt in 10 min. zachtjes gaarstoven. Af en toe omdraaien. Perziken uit pan nemen en in zeef laten uitlekken en afkoelen. Stoofvocht in 10-15 min. tot helft laten inkoken tot het stroperig wordt (niet op te hoog vuur, de suikerstroop mag niet verkleven). Siroop laten afkoelen.

Perziken op vier borden leggen en mascarpone ernaast scheppen. Ingekookte rosésiroop over mascarpone schenken.

Wijnadvies: Komaros Marche Rosato Garofoli, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort