



Ingrediënten

Voor 4 personen:

100 gram fijne tafelsuiker •
 1 dl slagroom • 4½ dl volle boeren-
 yoghurt • het merg uit een half
 vanillestokje • 3 à 4 rijpe perziken,
 ontveld en in partjes •
 25 gram boerenroomboter

Yoghurtijs met gebakken perziken

1. Breng de suiker aan de kook met 2 dl water tot de suiker is opgelost.
2. Laat de siroop afkoelen en meng het met de slagroom, yoghurt en het vanillemerg.
3. Draai van het mengsel ijs in een ijsmachine of bevries het in circa 6 uur in een koelkastdoos (roer het ijs dan wel elk uur door met een vork).

4. Bak de partjes perzik in de boter op zacht vuur 3 à 4 minuten onder regelmatig omdraaien en serveer ze bij het ijs.

Bereidingstijd: Ongeveer 30 minuten met ijsmachine.
 Zonder ijsmachine 6 uur.

FOTO: VOORLICHTINGSBUREAU BOERENIJZUWEL