

Perziksoepje met verveine en granité

Chef Isabelle Sevrin kiest voor een lekker fris gerecht met perziken in de hoofdrol. "Perziken zijn vlezige, sappige en zoete vruchten. Ik hou bovendien van hun frisheid. Je kunt perziken rauw of gekookt eten, in zoete of hartige bereidingen, geflambeerd, geglaceerd of gedeglaceerd. Ook lekker in combinatie met wijn, eend, olijfolie, basilicum, dragon, munt, kardemom, gember, witte peper en meidoornbloesem. In onderstaand gerecht worden ze gecombineerd met verveine. Het resultaat is een lekker fris soepje!"

🍴 4 personen

👨‍🍳 Chef Isabelle Sévrin - Chef's Place ISPC Luik



Ingrediënten

8 perziken (4843232)

100 gr fijne kristalsuiker

40 cl water

6 takjes verveine

Bereiding

- Schil de perziken en snijd de vier mooiste en stevigste exemplaren in gelijke parten. Zet opzij. Snijd de overige perziken in grove stukken.
- Maak de blaadjes verveine los. Houd een paar blaadjes apart voor de garnering.
Breng het water in een steelpan aan de kook met de suiker en de verveine.
Pocheer de perzikparten gedurende een paar seconden en haal ze uit het water.
Haal de pan van het vuur en laat de verveine nog 15 minuten trekken.
- Schenk de siroop door een puntzeef en mix met de overige vier perziken.
- Zet de helft van dit mengsel twee uur in de koelkast en de andere helft in de diepvriezer.
- Verdeel de soep en de mooie perzikparten over vier kommetjes. Garneer met granité en blaadjes verveine.