

RECEPT

Perziken met Nutella[®] en amaretti

Makkelijk

4 Portions

10 min



INGREDIËNTEN

VOOR 4 PORTIES

4 perziken op siroop

8 amarettikoekjes (amandelkoekjes met Amaretto)

60 g Nutella[®]**Ter versiering**

Munt



Bij dit heerlijke recept is
15 g Nutella[®] per persoon
genoeg om van de smaak
te genieten!

BEREIDINGSWIJZE

**1**

Laat de perziken uitlekken. Snijd een halve perzik in plakjes en laat de andere helft heel.

**2**

Schik de twee halve perziken zoals op de foto. Leg in het midden van de niet versneden halve perzik ongeveer 7 g Nutella[®]. Versier de andere helft met ongeveer 7 g Nutella[®] met behulp van een spuitzak. Schik de amarettikoekjes op het bord en versier met een blaadje munt. Je kunt ook verse perziken gebruiken.

Heerlijk genieten! Deel dit recept met de hashtag #nutellarecept

Amaretti koekjes zijn ontstaan in Italië tijdens de Middeleeuwen, rond het einde van de dertiende eeuw. Tijdens de Renaissance zijn ze verspreid in heel Europa. Naast zijn oorsprong in Italië, en vooral in Lombardië, zijn deze koekjes ook een traditioneel recept in Frankrijk. Toch is dit recept om perziken met Nutella® en amaretti te maken een echte Italiaanse uitvinding!