



# PERZIK

## VLIERBLOESEM | VANILLE-IJS

### Ingrediënten:

- 2 perziken
- 50 gr verse vlierbloesem
- 100 gr suiker
- 100 ml water
- 4 bollen vanille ijs
- limoensap

### Benodigheden:

- Shichirin
- Binchotan
- Yakitori bars
- kwast
- steelpan
- plasticfolie
- zeef
- BBQ spiesen

### Kamado set up:

- directe hitte

### VOORBEREIDING

Steek een gemiddelde hoeveelheid Binchotan aan, zet de schuiven van de Shichirin volledig open en laat goed op temperatuur komen. Als de Shichirin op temperatuur is plaats je de Yakitori bars.

### BEREIDING

Begin met het aan de kook brengen van het water en de suiker in een steelpannetje, laat dit even doorkoken totdat je een heldere siroop hebt. Zet de pan van het vuur af en voeg de vlierbloesem toe, dek het steelpannetje af met plasticfolie en laat alles afkoelen.

Zeef vervolgens de siroop, zodat de vlierbloesem eruit gehaald is.

Snijd de perziken in partjes en prik ze met telkens 2 spiesjes. Gril boven de Binchotan tot ze beginnen te kleuren, bestrijk tijdens het grillen af en toe met de siroop (gebruik een kwastje).

Serveer de perzikspiesen met vanille ijs. Maak het af met een paar druppels vlierbloesemsiroop en limoensap.