

## Pesche ripiene al forno door Nicoletta Tavella

*(Perziken uit de oven met amaretti-amandelvulling)*

Geboren en getogen in Italië en sinds 1986 in Nederland. Zes jaar begon zij haar Italiaanse kookschool/cateringbedrijf La Cucina del Sole en schrijft ik over eten en wijn voor verschillende bladen en culinaire weblogs.

Nicoletta over Fairfood: voor mijn kookworkshops en ook gewoon voor thuis koop ik het liefst producten die met een “goed geweten” geteeld zijn. Dat wil zeggen zonder dat dat ten koste gaat van het milieu of de lokale bevolkingen. Ze kosten soms een beetje meer maar dat extra geld zie ik als een investering in de mensheid, in het planeet en natuurlijk ook in mijn eigen welzijn. En het is fijn om te weten dat er organisaties zijn die, zoals Fairfood, zich inzetten voor het controleren en stimuleren van deze producten en deze filosofie.

### **Ingrediënten:**

Voor 4 personen

2 middelgrote, rijpe perziken  
35 gr. amandelen  
4 amaretti (Italiaanse bitterkoekjes)  
1 eidooier  
25 gr. honing  
25 gr. Zonnatura ruwe rietsuiker  
1 theetlepel grappa  
Boter  
Roomijs



### **Bereiden:**

Was en halveer de perziken. Verwijder de pitten en ook een beetje van het vruchtvlees in het midden om meer ruimte voor de vulling te maken. Bewaar het verwijderd vruchtvlees.

Rooster de amandelen in een droge koekenpan totdat ze beginnen te geuren.

Maal de amandelen samen met suiker fijn in een keukenmachine. Voeg daarna de amarettikoekjes, een beetje van het perzikenvruchtvlees, het eidooier en de honing toe.

Vervolgens kan de grappa erbij. Zorg ervoor dat het mengsel niet te dun wordt. Als dat gebeurt, voeg nog enkele verkruimelde amarettikoekjes toe om het overtollige vocht te absorberen.

Vul de perziken met het mengsel van koekjes en amandelen en leg ze in een ovenschaal die je van tevoren met boter hebt ingevet.

Zet de schaal in de voorverwarmde oven (180°C) voor 15-20 minuten of totdat de vulling een mooi goudkleurig korstje heeft gekregen.

Serveer de perziken lauwwarm met een bolletje roomijs.

Strenge controle en regels in de EU maken het moeilijk voor ontwikkelingslanden om het ruwe suikerriet in verwerkte vorm te exporteren. Hierdoor (onder meer) blijft de export beperkt tot ruwe suiker. De toegevoegde waarde die ontstaat bij het verwerken van ruwe suiker tot suiker voor dagelijks gebruik, komt nu vooral in het Westen terecht.