

## Gevulde perziken met room

### Ingrediënten

- 2 blikken perziken op vruchtensap
- 150 gram amandelspijs
- 1 onbehandelde sinaasappel
- 4 eetlepels sinaasappel- of amandellikeur
- 75 gram ongepelde pistachenootjes
- 125 milliliter crème fraîche

### Werkwijze

1. Laat de perziken in een zeef uitlekken en plaats ze met de bolle kant naar onderen in een ingevette ovenschaal.
2. Verkruimel de spijs in een kommetje; rasp de schil van de sinaasappel boven de spijs en roer er 2 eetlepels likeur doorheen.
3. Vul de holtes van de perziken met de spijs.
4. Verwarm de oven voor op stand 6.
5. Pel de pistachenootjes en hak ze grof. Strooi deze over de perziken.
6. Perziken 12 minuten in de oven zetten.
7. Pers de sinaasappel en doe de rest van de likeur erbij; giet dit door de crème fraîche.
8. Serveer de perziken met de room ernaast.