



# GEGRILDE PERZIK

## GRAND MARNIER | VANILLE IJS

### Ingrediënten:

2 perziken  
olijfolie  
50 ml Grand Marnier  
1 el bruine suiker  
50 gr Bastogne koeken  
30 gr gesmolten roomboter  
2 bollen vanille-ijs

### Benodigheden:

Shichirin  
Binchotan  
Teppanyaki plaat  
tweezer  
blender / hakmolen  
kwast

### Kamado set up:

Directe hitte, Teppanyaki plaat

### VOORBEREIDING

Steek een gemiddelde hoeveelheid Binchotan aan, zet de schuiven van de Shichirin voor een derde open. Plaats de Teppanyaki plaat op de Shichirin.

### BEREIDING

Snijd de perziken door de helft en verwijder de kern. Kwast de perzik in met olie en leg op de hete Teppanyaki plaat. Gril voor 3 minuten.

Meng de bruine suiker met de Grand Marnier en voeg toe aan de perziken. Gril voor een laatste minuut.

Voeg de koekjes en gesmolten boter toe aan de blender en maal dit fijn.

Leg de perziken op een bord en verdeel de Bastogne crumble erbij. Maak af met een bolletje vanille ijs en besprenkel het geheel met het Grand Marnier mengsel.