[**Ge­gril­de per­zik met ge­zou­ten ka­ra­mel**](https://www.ah.nl/allerhande/recept/R-R1193915/gegrilde-perzik-met-gezouten-karamel)



**Ingrediënten:**4 personen

* Karamelsaus Jumbo
* 5 bitterkoekjes
* 2 verse perziken
* 2 el agavesiroop
* Schepijs

**Bereiden:**

1. Verkruimel de bitterkoekjes tot grove kruimels. Verhit de grillpan zonder boter of olie en rooster de bitterkoekjes op middelhoog vuur in ca. 5 min. goudbruin. Laat afkoelen op een bord.
2. Was ondertussen de perziken, halveer en verwijder de pit. Bestrijk de snijkanten met de agavesiroop. Veeg de grillpan schoon en gril de perzikhelften ca. 3 min. op de snijkant tot er mooie grillstrepen ontstaan. Draai en gril nog 1 min.
3. Leg de perziken met de snijkant naar boven. Leg het ijs ernaast. Schenk de karamelsaus over de perziken en het ijs. Bestrooi met de bitterkoekjes.