



## Home made perziken ijsstee

### Ingrediënten voor 1 liter perziken ijsstee:

- 6 à 8 gram peach melba thee
- 1 liter kokend water
- 2 perzik
- Eventueel honing of suiker

Laat de Peach Melba thee 10 à 15 minuten trekken in 1 liter kokend water. Mocht je de thee niet voldoende zoet vinden voeg dan direct honing of suiker naar smaak toe.

Verwijder het zakje thee en laat de thee volledig afkoelen (in de koelkast). Ik laat het zakje ook regelmatig er gewoon inliggen, zodat het echt al zijn smaak kan afgeven. Vergeet je dus per ongelijk het zakje te verwijderen geen man over boord.

Verwarm een grillpan. Was de perziken en snijd deze in parten. Grill de perzikparten in de grillpan. Voeg 1 gegrilde perzik toe aan de ijsstee, bewaar de andere voor de garnering.

Verdeel de volledig afgekoelde ijsstee over de glazen en serveer deze met een paar parten perzik en ijsklontjes.

De ijsstee kun je een dag of twee goed houden in de koelkast.