

Gewichtsconsulente

Marian Teunissen



- Begeleiding bij gewichtsproblemen
- (Sport)Voedingsadvies
- Leefstijlcoach

Laan van Broekpolder 307
1967 KG Heemskerk
06 – 51 01 99 44

www.marianteunissen.nl
info@marianteunissen.nl

Perziken gebakken met mascarpone

Nagerecht / 4 personen / 20 minuten

Ingrediënten:

2 perziken

4 theelepels mascarpone

2 theelepels kristalsuiker

20 gram geroosterd amandelschaafsel

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180° C. Halveer de perziken en ontpit ze. Doe ze in een ovenvaste schaal met de snijkant naar boven. Schep een theelepel mascarpone in de holtes van elke perzik en bestrooi het met een halve theelepel suiker. Dek de schaal losjes af met aluminiumfolie en bak de perziken 10 minuten. Verwijder het aluminiumfolie en bak het nog 10 minuten. Strooi het amandelschaafsel over de perziken en serveer.