Gegrilde ananas met mango chutney & toffeesaus

Gegrilde ananas met mango chutney & toffeesaus

4 PERS.

45 MIN.

Ingrediënten

- hele ananas
- kaneel- en vanillestokken
- rozemarijn
- 150 gr suiker
- scheutje jus d'orange
- 100 ml slagroom
- 100 gr ongezouten roomboter
- 4 eetlepels mango chutney

Bereiding

1. Schil de hele ananas en haal de kern eruit.
2. Vul de kern met kaneelstokken, vanillestokjes en rozemarijn.
3. Grill de ananas rondom aan, verpak hem vervolgens in aluminiumfolie en laat ongeveer 40 minuten doorgaren op een niet gloeiend heet gedeelte van de BBQ.
4. Karamelliseer in de tussentijd de suiker in een pan met dikke bodem en blus deze af met een scheutje jus d'orange.
5. Voeg vervolgens de slagroom en roomboter toe en roer tot een gladde toffeesaus.
6. Snijd de ananas in dikke schijven. Leg de mango chutney aan de zijkant van de ananas en schenk de toffeesaus erover naar eigen smaak.

Bon appétit!

Met culinaire groet,
Martijn Verschueren

EYSERHALTE
EYS - WITTEM

T: 043 451 2290
info@eyserhalte.nl

www.eyserhalte.nl

tag @eyserhalte in je foto's!