

# Gegrilde ananas met een spicy chocoladesausje

**Bereidingstijd**
30 min tot 1u

**Moeilijkheidsgraad**
Gemiddeld

# Ingrediënten

1 steranijs
1 kaneelstokje
5 kruidnagels
8 zwarte peperbolletjes
100 gram boter (gesmolten)
1 ananas
125 gram lichte room
100 gram pure chocolade
1 limoen
fleur de sel (geraspte schil)

# Bereidingswijze

1. **Doe de steranijs, kaneel, kruidnagels en peperbolletjes in een pan zonder vetstof. Laat heet worden en rooster al roerend gedurende 3 minuten, totdat je de specerijen ruikt. Maal de specerijen fijn in een koffiemolen of een vijzel. Meng de helft met de boter.**

2. **Verhit een grillpan. Schil de ananas en snij deze in 6 stukken. Leg in de grillpan en bestrijk met een beetje van de boter (gebruik hiervoor een keukenpenseel). Laat 10 minuten garen, draai halverwege om. Bestrijk regelmatig opnieuw met de boter.**

3. **Giet intussen de room met de rest van de specerijen in een steelpan en verhit tot de room nét niet kookt.**

4. **Verbrokkel de chocolade in een kom. Giet de room hierover. Roer tot de chocolade is gesmolten.**

5. **Serveer de ananas met de chocoladesaus.**

6. **Werk af met limoenschil en een beetje fleur de sel.**