



Gegrilde ananas geflambeerd met rum



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

- 1 ananas (geschild en in schijven gesneden)
- 2 eetlepels honing
- 1 bosje muntblaadjes
- 2 deciliter rum
- vanille-ijs
- 40 gram walnoten (grof gehakt)

Bereidingswijze

- 1.** Bestrijk de ananasschijven lichtjes met honing en grill ze vervolgens mooi goudbruin op de barbecue. Geef het fruit de tijd om langzaam te karamelliseren. Schik de ananas op een schaal.
- 2.** Giet de rum in een pannetje en zet dit op het rooster. Breng aan de kook en steek de vloeistof aan met een lucifer. Giet over de ananas.
- 3.** Werk af met muntblaadjes, een bolletje vanille-ijs en walnoten.