

Gegrilde ananas met grandmarniersiroop en vanille-ijs

Op de bbq:

Directe methode

Materiaal:

vleestang en spiesen

Voor 12 personen:

2 grote verse ananassen
200 gram roomboter
400 gram suiker
4 dl verse jus d'orange
grand marnier

Bereidingswijze:

Snijd de kruin van de ananas, schil de ananas met een zaagmes en zorg ervoor dat er geen pitjes meer op de ananas zitten. Halveer de ananas in de lengte, snijd deze twee helften in de lengte doormidden zodat je 4 delen ananas hebt. Snijd nu de kern uit de ananas. Snijd ieder stuk ananas in drieën en rijg de 12 parten aan de Style-spies.

Bereidingswijze saus (siroop):

Smelt de roomboter zonder te laten kleuren. Voeg de suiker in één keer toe en laat hem al roerende op hoog vuur karameliseren tot de massa lichtbruin is (karamelkleur). Blus de karamel af met de jus d'orange. Kook de jus d'orange door tot de suiker is opgelost en er een siroop ontstaat (20 minuten). Voeg grand marnier naar smaak toe.



Laatste handelingen:

Strijk de ananas in met de siroop en grill de spiesen op de bbq (directe methode). Maak een ruitmotief op de ananas. Serveer de spiesen warm met vanille-ijs en een beetje siroop.

Tips:

- Pas op, de siroop is erg heet (meer dan 200 °C)!!
- Rijpe ananas check je als volgt: Trek een van de ananas bladeren uit de ananas, gaat dit gemakkelijk? Dan is de ananas rijp!
- De siroop kun je eerder maken en goed bewaren.
- Je kunt de ananas ook aan houten pennen rijgen; laat die wel even wellen in water om verbranden te voorkomen.

(Uit MAN achter de barbecue ISBN 978 90 4390 997 6)