



GEGRILDE ANANAS

RUM | LIMOEN

Ingrediënten:

1 geschilde ananas
50 gr bruine suiker
75 ml gekruide rum
4 el geroosterde kokosvlokken
150 gr mascarpone
2 el poedersuiker
1 limoen
EldurApi injection mix dessert

Benodigheden:

Kamado
gietijzeren rooster
EldurApi bbq injectiespuit
pro set

Kamado set up:

Directe hitte

VOORBEREIDING

Start met mengen van de dessert mix met een beetje water en een scheutje rum. Gebruik de EldurApi injectiespuit en injecteer wat van de Dessert mix in de ananas.

Meng de bruine suiker met de rest van de rum en bestrijk de ananas met het rum-suiker mengsel. Zet vervolgens de ananas 1-3 uur in de koelkast.

Na 2,5 uur steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je de YAKINIKU® Kamado tot 150°C. Voor dit recept werk je met directe hitte, plaats de pro set en leg op het onderste level het gietijzeren rooster voor de grillstrepen. Vervolgens laat je de Kamado verder opwarmen tot 180°C .

BEREIDING

Meng de mascarpone met de poedersuiker. Rasp en pers de limoen uit en voeg de helft van de limoenschil toe aan de mas-

carpone en breng dit op smaak met wat limoensap. Zet weg in de koelkast.

Gril de ananas op de Kamado voor 8-10 minuten op directe hitte.

Snijd de ananas in reepjes en serveer het met een beetje mascarpone. Werk het gerecht af met de resterende limoenrasp en kokosvlokken.

Ps. Maak je dit gerecht voor een etentje? Dan kan je de ananas natuurlijk al bereiden in de ochtend of een avond van te voren.