



ANANAS

CAVEMAN STYLE

Ingrediënten:

1 ananas
2 el EldurApi Injection Mix Dessert
250 gr mascarpone
1 vanillestokje
esdoornsiroop / maple siroop
limoen zeste
handje verse dragon
poedersuiker

Benodigheden:

Kamado
Houtskool met zuivere samenstelling
EldurApi BBQ Injectiespuit
scherp mes

Kamado set up:

caveman style

Vul de Kamado met een gemiddelde hoeveelheid houtskool. Omdat je in dit recept een caveman style bereiding doet, is het belangrijk dat je een houtskoolsoort kiest met een zuivere samenstelling. Wij raden Binchotan aan. Steek het houtskool aan laat dit tot een temperatuur van +/- 180°C komen.

Dit recept is een caveman style bereiding, dat houdt in dat je het fruit direct op de kolen laat garen. Dit lijkt moeilijk maar met de juiste stappen is dat het niet en maak jij een voortreffelijk recept!

Meng de injectie kruiden met een beetje water zodat het vloeibaar wordt maar niet te waterig!

Injecteer de ananas met de dessert injectie, leg hem in het vuur tot deze gaar is (dit zal ongeveer 1 uur duren). Een zwarte buitenkant is niet erg, controleer met een saté prikker de gaarheid.

Meng de mascarpone met, het merg van, het vanillestokje en wat poedersuiker naar smaak. Snij de dragonblaadjes en meng deze met de mascarpone.

Wanneer deze ananas gaar is, haal je deze uit de kolen. Verwijder de schil van de ananas en snijd deze daarna in stukken. Dresseer deze op een bord, voeg als topping de siroop toe, maak af met een bolletje mascarpone en bestrooi met de limoen zeste.

Tip

Voeg een bolletje vanille-ijs toe en wat chocolade voor een feestelijk dessert!