



YAKINIKU®  
ORIGINAL JAPANESE GRILL

# ANANAS

## ANPERELAERE | CHOCOLADE IJS | MAPLE SYRUP

### Ingrediënten:

- 200 ml Perelaere
- 3 el EldurApi Injection Mix  
Dessert
- 1 ananas
- Scheut maple syrup
- ½ citroen
- 4 bolletjes chocolade ijs

### Benodigheden:

- Kamado  
Vulcano
- Rotisserie spit
- Kwast
- Garde

### Kamado set up:

- directe hitte

Start met het maken van de glaze, dit doe je door 200 ml Perelaere aan de kook te laten komen op het fornuis. Wanneer het kookt kun je de EldurApi dessertkruiden erbij doen, roer dit geheel goed samen met een garde.

Vervolgens kun je de ananas schoonmaken, je snijdt de kroon en de schil eraf en verwijderd vervolgens alle overgebleven zwarte puntjes.

Wanneer de Ananas helemaal schoon is maak je een aantal sne-des in het midden. Dit doe je zodat je de ananas gemakkelijker aan het spit kan krijgen.

Smeer daarna de glaze over de ananas en plaats het spit in de Kamado. De glaze breng je om de 5 minuten aan totdat de ananas wat zachter is geworden. Dit duurt ongeveer 20 minuten (afhankelijk van de grootte van de ananas)

Daarna kun je de ananas serveren met wat maple syrup, chocolade ijs en EldurApi dessert kruiden om het af te maken.

Eet smakelijk!