

Gebraden ananas met roomijs en karamelsaus

Nagerecht
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Ingrediënten (voor 8 personen)

1 ananas

30 gram boter

2 eetlepels poedersuiker

0,5 liter roomijs

50 gram suiker

2 dl room

Bereiding

Kroon en aanzet van de ananas ruim wegsnijden.

Ananas in de lengte in acht tukken verdelen en van elk stuk de kern wegsnijden.

Met een soepel mes het vruchtvlees van de schil lossnijden.

Een passende ovenschaal licht inboteren.

Oven voorverwarmen op 200 graden.

De parten ananas in de ovenschaal plaatsen en bestrooien met poedersuiker.

De resterend boter in kleine vlokjes over de ananas verdelen.

In de oven plaatsen gedurende 20 minuten.

Ondertussen de karamelsaus bereiden:

Suiker in een pan met 3 eetlepels water op het vuur zetten en deze regelmatig rond schudden. Let op dat de suiker niet gaat verbranden.

Wanneer de suiker amberkleurig gaat schuimen, net iets donkerder laten worden en direct afblussen met de room.

Op zacht vuur zachtjes laten koken tot de karamel volledig is opgelost in de room en een zachte karamelsaus is geworden.

De gebraden ananas op dessertborden schikken met een bol roomijs en karamelsaus.

Notities

Een bijzonder dessert van ananas, warm met roomijs.