

Ananas sous vide bereid met vanille, roze peper en Grand Marnier



Gerechten: Nagerecht

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Verse ananas
2 eetlepels suiker
roze peper (2 X 10 korrels ongeveer)
2 vanillestokjes
2 eetlepels Grand Marnier

Voor er bij:
Griekse yoghurt
slagroom
kokosbloesemsuiker

of een bolletje roomijs.

Bereiding

Sous vide systeem instellen op 85 graden.

Ananas van de schil ontdoen en de diepste (grootste) puntjes er uit wippen met een scherp mesje.

Overlangs in vier verdelen en de harde kern verwijderen.

Gebruik 2 vacuümzakken.

Doe in iedere vacuümzak 2 stukken ananas, roze peper, suiker, een overlangs ingesneden vanillestok en Grand Marnier.

Vacumeer en let hierbij op dat je het vacumeren tijdig stopt zodat er geen vocht verloren gaat en het sealen niet gaat lukken.

Leg in de sous vide bak voor 75 minuten.

Je kunt deze ananas lauwwarm serveren met een bolletje roomijs of koud met luchtige roomyoghurt.

Luchtige roomyoghurt:

1/2 slagroom opgeklopt met kokosbloesemsuiker + 1/2 Griekse yoghurt

Notities

Recept voor een mooi en bijzonder dessert van ananas.

Foto's



ANANAS SOUS VIDE BEREID MET VANILLE, ROZE PEPER EN GRAND MARNIER

APPETIJT.EU



ANANAS SOUS VIDE BEREID MET VANILLE, ROZE PEPER EN GRAND MARNIER

APPETIJT.EU

