Rom-ananas

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	20 Min.
Tilberedningstid	30 Min.
Portioner	4
Apparat	CombairSteamer V6000 fra 2021

med kokosis og nøddeflager

Ananas

100 ml mørk rom

50 g rørsukker

50 ml vand

1 tsk rosa peber, stødt

1 moden ananas

Anretning

4 kugler kokosis

2 spsk pistacier, hakket

Ananas

Giv alle ingredienserne et opkog i en lille pande sammen med peber, og lad det hele småkoge ved svag varme i ca. 5 minutter. Lad væsken køle af.

Skræl ananassen, skær den i kvarte på langs, og fjern stilken.

Kom dem i en stor vakuumpose ved siden af hinanden, og hæld den afkølede væske i posen. Vakuumpak posen iht. betjeningsvejledningen, og kog posen på en ovnfast beholder med vacuisine ved 94 °C i 30 minutter.

Grill

Åbn posen, og kom væsken i en lille pande. Kog den ind, indtil den har konsistens som sirup.

Tør de kvarte ananas med et viskestykke. Opvarm grillpanden kraftigt, og grill de kvarte ananas ca. 1 minut på begge sider.

Anretning

Anret ananassen med kokosis og pistacier, og hæld sirup over.

Tilberedelsestrin

Vacuisine 94 °C i 30 Min.

Tilbehør

Rustfri stålplade med hullller

Stor vakuumpose

Yderligere oplysninger

Oprettet den	12.04.2023