



Ananas met rum

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding
Gaartijd
Porties
Apparaat

20 Mins
30 Mins
4
CombairSteamer V6000 vanaf
2021

met kokosijs en krokante notenkruimels

Ananas

100 ml donkere rum
50 g rietsuiker
50 ml water
1 tl roze peper, fijngestampt
1 rijpe ananas

Opdienen

4 bollen kokosijs
2 el pistachenootjes, gehakt

Ananas

Alle ingrediënten tot en met de peper in een kleine pan aan de kook brengen en gedurende ca. 5 minuten op een laag vuur zachtjes laten koken. De vloeistof laten afkoelen.

De ananas schillen, in de lengte in vier stukken snijden en de stronk verwijderen.

Naast elkaar in een grote vacuümzak leggen en de afgekoelde vloeistof in de zak gieten. Zak volgens gebruiksaanwijzing vacumeren en op een gaarplaat leggen en 30 minuten met Vacuisine laten garen op 94 °C.

Grillen

De zak openen en de vloeistof in een kleine pan gieten. De vloeistof inkoken tot deze een stroopachtige consistentie heeft.





De ananaspertjes droogdeppen. De grillpan op hoog vuur verwarmen en de ananas aan beide kanten elk ca. 1 minuut grillen.

Opdienen

De ananas met het kokosjies en de pistachenoten opdienen, de siroop eroverheen gieten.

Gaarstappen

Vacuisine 94 °C gedurende 30 Mins

Accessoires

Roestvrijstalen plaat, geperforeerd

Grote vacuümzak

Aanvullende informatie

Gecreëerd op

26.01.2022