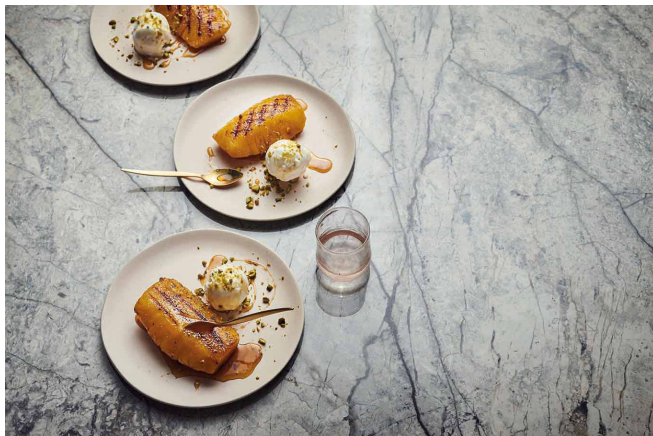




# Ананас в роме

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 20 Mins  
Время 30 Mins  
приготовления  
Порции 4  
прибор CombairSteamer V6000 с 2021  
года

с кокосовым мороженым и ореховой крошкой

## Ананас

100 мл темного рома  
50 г тростникового сахара  
50 мл воды  
1 ч. л. розового перца, толченого  
1 спелый ананас

## Украшение

4 шарика кокосового  
мороженого  
2 ст. л. фисташек, измельченных

## Ананас

В небольшую сковороду сложить все ингредиенты, включая перец, и довести до кипения, после чего варить около 5 минут на среднем огне. Дать жидкости остыть.

Ананас очистить, разрезать вдоль на четыре части, удалить сердцевину.

Поместить кусочки рядом друг с другом в большой пакет для вакуумирования и залить туда остывшую жидкость. Выполнить вакуумирование пакета согласно инструкциям и готовить блюдо в емкости для термообработки в режиме Vacuisine при температуре 94 °C в течение 30 минут.

## Запекание на гриле





Раскрыть пакет и слить жидкость в небольшую сковороду. Уварить до достижения жидкостью консистенции сиропа.

Четвертинки ананаса просушить. Хорошо разогреть жаровню гриль и обжарить на ней ананас с обеих сторон в течение прибл. 1 минуты.

## Украшение

---

Подавать ананас с кокосовым мороженым и фисташками, политым сверху сиропом.

## Шаги приготовления

---

**Vacuisine 94 °C в течение 30 Mins**

## Аксессуары

---

Перфорированный противень из нержавеющей стали

Большой пакет для вакуумирования

## Дополнительная информация

---

Составлен 26.01.2022

