

Recept

Gebakken ananas met ananasijs en mascarponesaus

Benodigheden

- ✓ 2 stuks rijpe ananas
- ✓ 1 bekertje Griekse yoghurt
- ✓ 2 eetl witte basterdsuiker
- ✓ 2 eetl bruine basterdsuiker
- ✓ 1 blaadje gelatine
- ✓ 6 eetl mascarpone
- ✓ 2 eetl amaretto
- ✓ beetje boter
- ✓ 4 kleine glaasjes
- ✓ keukenmachine



Bereiding

Eén ananas in blokjes snijden en verpulveren in de keukenmachine. Laat uitlekken. De andere ananas in schijven snijden van ongeveer 2 cm dik. Meng de ananaspulp met de yoghurt, de witte suiker en het uitgeknepen blaadje gelatine. Doe dat in de glaasjes en zet ze ongeveer 1 uur in de diepvries en daarna in de koelkast. Maak een saus van de mascarpone, de bruine suiker en de amaretto. Meng alles goed en zet in de koelkast. Vlak voor het opdienen bak je de ananasschijven aan beide zijden goudbruin aan. Leg op ieder bord een schijf gebakken ananas; schep de saus erover en zet er een glaasje ananasijs bij.

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 51

EET SMAKELIJK!

