



Desserten

Ananas met kaneeljalapenomarinade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 ananas (rijpe)
1 Jalapeño pepertje
1 limoen (sap en rasp)
handvol basilicum (+ extra)
6 zandkoekjes (of speculaas)
1/2 theelepel kaneelpoeder
4 eetlepels honing
snuifje zout

Bereidingswijze

Schil de ananas, halveer hem en verwijder de harde kern. Snij beide helften in de lengte in partjes. Spies elk partje op een spiesje.

Mix de jalapeño met het basilicum, de honing, het limoensap, kaneel en het zout glad. Bestrijk er de ananasspiesjes mee. Gril ze 5 minuten langs elke kant.

Doe de koekjes in een blender en mix tot kruimels. Leg de ananasspiesjes op een groot bord en druppel er de resterende marinade over. Bestrooi met de limoenrasp en de koekjeskruimels. Werk af met extra blaadjes basilicum.

Keukenbenodigdheden

Barbecue
Mixer

