



Bijgerechten

Overige

Swineapple

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 ananas (grote)
500 gram varkensgebraad
1 theelepel cayennepeper
1 eetlepel paprikapoeder
20 plakjes gerookt spek (dikke)
peper
zout

Bereidingswijze

Snij de bovenkant van de ananas weg. Hol de ananas voorzichtig met een lang, scherp mes en een lepel uit en blijf minstens 1,5 cm van de rand weg. Verwijder nu voorzichtig de schil.

Snij het vlees in reepjes. Doe in een kom en kruid met cayennepeper, paprikapoeder, peper en zout. Vul de uitgeholde ananas met de repen vlees. Sluit de ananas met zijn bovenkant en zet vast met lange houten prikkers. Breek de uiteinden van de stokjes af.

Verwarm de oven voor op 180°C (of steek je barbecue aan). Neem een vel bakpapier en maak hierop met het spek een vierkant dambordpatroon.

Leg er de ananas op en rol het spek er bovenop. De ananas is nu voor de helft bedekt met het spek.

Leg de ananas, met het spek naar boven, op een rooster en zet 1 uur in de oven of op de barbecue. Bevochtig het spek regelmatig met het sap van de ananas.

Keukenbenodigdheden

oven of barbecue met deksel

