

Kryddgrillad ananas med rosépeppar

4 port.

Ingredienser:

2 st ananas
1 msk rosépeppar
1 msk socker
1 tsk kryddpeppar
1 tsk ingefära
5 st svartkornpeppar

Gör så här:

Blanda alla kryddor och mal i en kryddkvarn eller matberedare. Skala ananasen men behåll blasten. Stick upp på stålspett (alternativt grilla direkt på gallret). Pudra runt om med kryddblandningen och grilla på alla sidor. Vid vändning av ananasen, pudra på mer kryddblandning tills ytan får en glansig gyllenbrun färg. Skär i skivor och njut som den är eller med god vaniljglass.



Kryddgrillad ananas med rosépeppar

4 port.

Ingredienser:

2 st ananas
1 msk rosépeppar
1 msk socker
1 tsk kryddpeppar
1 tsk ingefära
5 st svartkornpeppar

Gör så här:

Blanda alla kryddor och mal i en kryddkvarn eller matberedare. Skala ananasen men behåll blasten. Stick upp på stålspett (alternativt grilla direkt på gallret). Pudra runt om med kryddblandningen och grilla på alla sidor. Vid vändning av ananasen, pudra på mer kryddblandning tills ytan får en glansig gyllenbrun färg. Skär i skivor och njut som den är eller med god vaniljglass.



Kryddgrillad ananas med rosépeppar

4 port.

Ingredienser:

2 st ananas
1 msk rosépeppar
1 msk socker
1 tsk kryddpeppar
1 tsk ingefära
5 st svartkornpeppar

Gör så här:

Blanda alla kryddor och mal i en kryddkvarn eller matberedare. Skala ananasen men behåll blasten. Stick upp på stålspett (alternativt grilla direkt på gallret). Pudra runt om med kryddblandningen och grilla på alla sidor. Vid vändning av ananasen, pudra på mer kryddblandning tills ytan får en glansig gyllenbrun färg. Skär i skivor och njut som den är eller med god vaniljglass.



Kryddgrillad ananas med rosépeppar

4 port.

Ingredienser:

2 st ananas
1 msk rosépeppar
1 msk socker
1 tsk kryddpeppar
1 tsk ingefära
5 st svartkornpeppar

Gör så här:

Blanda alla kryddor och mal i en kryddkvarn eller matberedare. Skala ananasen men behåll blasten. Stick upp på stålspett (alternativt grilla direkt på gallret). Pudra runt om med kryddblandningen och grilla på alla sidor. Vid vändning av ananasen, pudra på mer kryddblandning tills ytan får en glansig gyllenbrun färg. Skär i skivor och njut som den är eller med god vaniljglass.

