

Karibisk ananas

4 port.

Ingredienser:

2 st ananas
1 dl socker
2 msk smör
2 msk mörk rom
1 st vaniljstång
1 st stjärnanis
1 dl apelsinjuice
färspressad
2 msk kokosflingor
vaniljglass

Gör så här:

Skär ananaserna i fyra "båtar" vardera. Skär bort roten i mitten. Skära varje "båt" i skivor. Smält sockret i en stekpanna tillsammans med smöret. Häll i apelsinjuicen. Om sockret stelnar är det bara att koka en stund tills sockret löst sig igen. Skära vaniljstången och lägg i den och stjärnanisen. Låt småputtra i 5 minuter. Tillsätt rommen. Hit kan rätten förberedas. Sätt ugnen på 250°. Lägg ananasbåtarna i ugnens långpanna. Häll över lagen. Strö över kokosflingorna. Ställ in i ugnen och baka i 10 minuter. Lägg upp ananasen i dessertskålar, skeda över spadet och toppa med vaniljglass.



Karibisk ananas

4 port.

Ingredienser:

2 st ananas
1 dl socker
2 msk smör
2 msk mörk rom
1 st vaniljstång
1 st stjärnanis
1 dl apelsinjuice
färspressad
2 msk kokosflingor
vaniljglass

Gör så här:

Skär ananaserna i fyra "båtar" vardera. Skär bort roten i mitten. Skära varje "båt" i skivor. Smält sockret i en stekpanna tillsammans med smöret. Häll i apelsinjuicen. Om sockret stelnar är det bara att koka en stund tills sockret löst sig igen. Skära vaniljstången och lägg i den och stjärnanisen. Låt småputtra i 5 minuter. Tillsätt rommen. Hit kan rätten förberedas. Sätt ugnen på 250°. Lägg ananasbåtarna i ugnens långpanna. Häll över lagen. Strö över kokosflingorna. Ställ in i ugnen och baka i 10 minuter. Lägg upp ananasen i dessertskålar, skeda över spadet och toppa med vaniljglass.



Karibisk ananas

4 port.

Ingredienser:

2 st ananas
1 dl socker
2 msk smör
2 msk mörk rom
1 st vaniljstång
1 st stjärnanis
1 dl apelsinjuice
färspressad
2 msk kokosflingor
vaniljglass

Gör så här:

Skär ananaserna i fyra "båtar" vardera. Skär bort roten i mitten. Skära varje "båt" i skivor. Smält sockret i en stekpanna tillsammans med smöret. Häll i apelsinjuicen. Om sockret stelnar är det bara att koka en stund tills sockret löst sig igen. Skära vaniljstången och lägg i den och stjärnanisen. Låt småputtra i 5 minuter. Tillsätt rommen. Hit kan rätten förberedas. Sätt ugnen på 250°. Lägg ananasbåtarna i ugnens långpanna. Häll över lagen. Strö över kokosflingorna. Ställ in i ugnen och baka i 10 minuter. Lägg upp ananasen i dessertskålar, skeda över spadet och toppa med vaniljglass.



Karibisk ananas

4 port.

Ingredienser:

2 st ananas
1 dl socker
2 msk smör
2 msk mörk rom
1 st vaniljstång
1 st stjärnanis
1 dl apelsinjuice
färspressad
2 msk kokosflingor
vaniljglass

Gör så här:

Skär ananaserna i fyra "båtar" vardera. Skär bort roten i mitten. Skära varje "båt" i skivor. Smält sockret i en stekpanna tillsammans med smöret. Häll i apelsinjuicen. Om sockret stelnar är det bara att koka en stund tills sockret löst sig igen. Skära vaniljstången och lägg i den och stjärnanisen. Låt småputtra i 5 minuter. Tillsätt rommen. Hit kan rätten förberedas. Sätt ugnen på 250°. Lägg ananasbåtarna i ugnens långpanna. Häll över lagen. Strö över kokosflingorna. Ställ in i ugnen och baka i 10 minuter. Lägg upp ananasen i dessertskålar, skeda över spadet och toppa med vaniljglass.

