

Kryddgrillad ananas med rosépeppar!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Kryddgrillad ananas med rosépeppar

4 port.

Ingredienser:

2 st ananas
1 msk rosépeppar
1 msk socker
1 tsb kryddpeppar
1 tsb 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 stålslett (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.