

Grillet Ananas - Tropisk dessert fra grillen

Med denne Grillet Ananas tryller du dig tilbage til ferie og sydhavsøerne, med en touch af pinacolada og Vaniljeis som smelter sammen med mynte. Det hele toppes af karamelliseret Malibu Rom.

Den her dessert er en sikkert vinder som dine gæster aldrig før har smagt. Simpelt hen er det her grilldesserten over alle grill desserter der findes. Så er det sagt.

Grillet Ananas med MALibu Rom og Mynte

Portioner:

4 personer.

Forberedelsestid:

45 min.

Tilberedningstid

ca. 60 min.



Ingredienser til et tropisk Grilldesert

- 1 lille Ananas
- [Sugar Top Sød DeSSERT Rub](#)
- 3 dl Malibu Rom
- 6 spsk med top Brun Farin
- 2 Vaniljestænger
- Vanilje Is
- frisk Mynte

Fremgangsmåde sådan laver du et fantastisk Grillet Dessert

I køkken

1. Vi starter med det kedelige af det hele det er nemlig saucen, da den skal køle af inden den kan forarbejdes vider. Dertil trækker du vaniljekorn ud af dine to vaniljestænger og blender det sammen med dit brun farin.
2. Derefter kommer du din Brun farin vanilje blanding i en gryde de

skrabede vaniljestænger kommer gså med i gryden. Rør det op med 3dl Malibu Rom, det heleskal røres godt rundt og bringes i koge.

3. Det hele skal små simre ved lavt blus i ca 10 minutter. I den tid koger man også alkohol fra Malibuen. Så man kun har smagen tilbage i denne karamel-rom sauce.
4. Nu stiller du din gryde til side og lader det hele køle af.
5. Derefter skal vi kvarte vores ananas, og fjerne mitterstokken, samt skærer riller i ananasen lige som man kender fra Hasselbagt kartofler med ca. 1 cm afstand. Vær ops på du ikke skærer hele vejen igennem. Det skal være lige som på bilderne for neden.

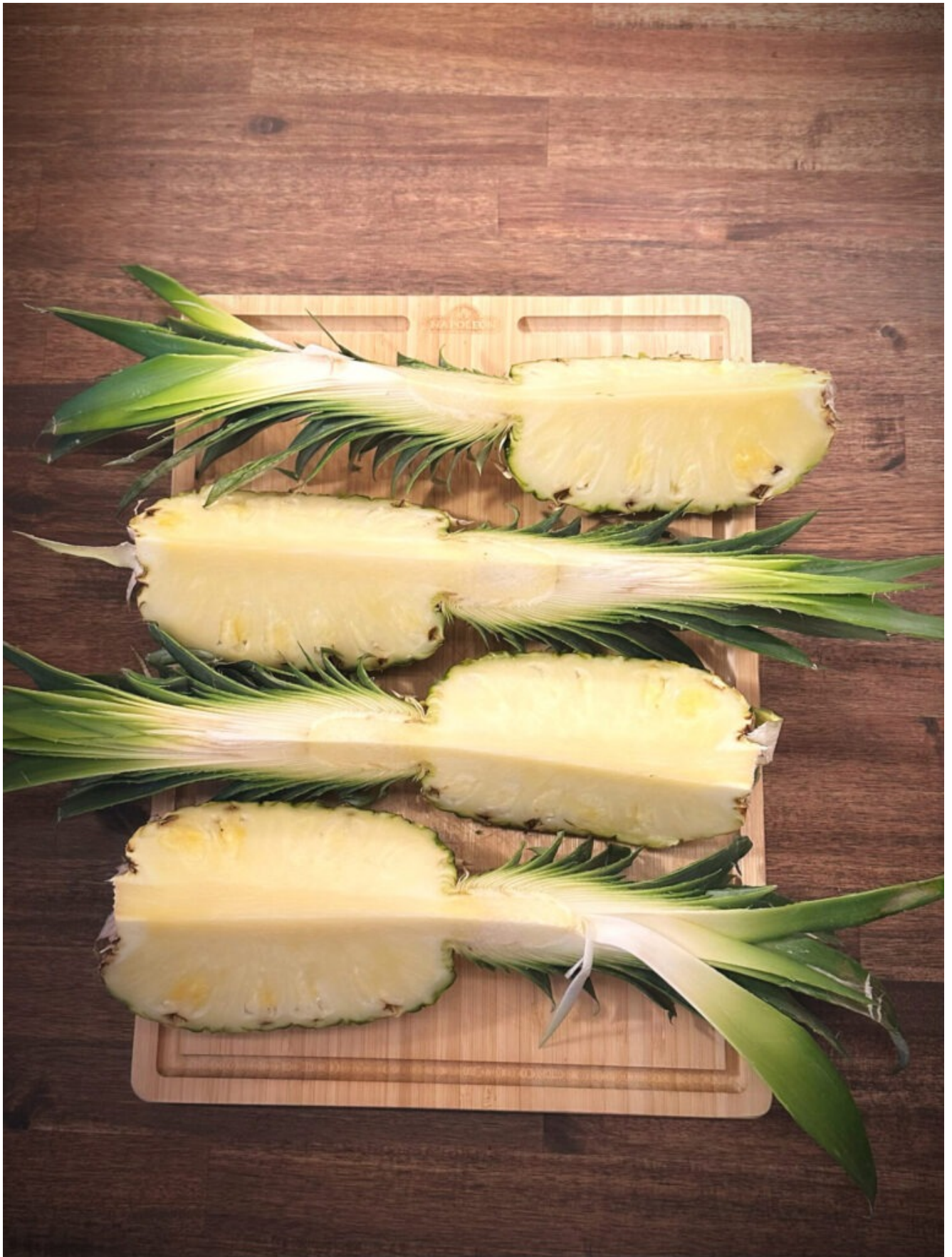


Primo Grill
Oval XL 400
All In One Kamado

TBS
Grillshop.dk



reklame





Ved grillen

1. Start din grill så du har en side direkte varme og den anden side indirekte varme. Denne grillmethode kaldes også 50/50 metoden. Grillen skal

være meget varm gerne om de 250-300 grader på den direkte side. Jeg har brugt min [Primo XL Keramisk grill*](#) til dette men en gasgrill eller kulgrill kan også sagtens bruges til det. Det er sammen fremgangsmåde.

2. I billede 1 kan i se hvor Ananas grilles ved direkte varme i ca 10 minutter så den får grillstriber på alle sider.
3. Så er det tid til at flytte Ananas over på den indirekte varme side af grillen med skrællen nedad.
4. Her pensler man den grillede overflad med ens Karamelliseret Rom sauce og lukker låget for 20 minutter.
5. Efter 20 minutter gentager trin 4 og pensler endnu engang Ananas med din Karamelliseret Rom sauce, og lukker låget for yderlige 20 minutter.
6. Når de sidste 20 minutter er gået er din Ananas klar til servering.





Primo Grill
Oval XL 400
All In One Kamado



reklame





Gylden Ananas Grill dessert med en fantastisk smag af

ferie, og varme sommeraftener

Nu skal din Ananas Dessert anrettes.

Det gør du ved at ligge den på en tallerken, kommer lidt af Rom saucen henover og en eller to kugler Vanilje is ovenpå din anans. Og pynter den lidt mynte.

Derefter kan du komme lidt mere af din karamelliseret Malibu sauce hen over isen og drysser det hele med en anelse [Suger Top BBQ Rub](#).

Og vupti så er den her fortryllende grilldessert skabt som dine gæster ikke så hurtigt glemmer igen.



LISTE OVER UDSTYR JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL

FORHANDLER:

- [Danish BBQ - Sugar Top](#)
- **Primo Oval XL Keramamisk grill:** [TBSGrillhop.dk](#)
- Napoleon Gryde: [Homeshop.dk](#)
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk*](#)
- DJI Osmo Mobile 6: [Computersalg.dk*](#)

“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).