Karamelliseret Ananas på Rotisseri til Isdessert

En vild lækker Ananas som er tilberedt over 2 timer på rotisseri. Den er blevet karamelliseret over flere omgang så den virkligt smager af mere meget mere. Denne Karamelliseret Ananas serveres sammen med is lidt flødeskum og den resterende Karamelsauce som vi også selv tilbereder på grillen. Men pass på der er fare for et flammeinferno når saucen svupper hen over panden og rammer de varme kul eller brænder i din Gasgrill.

Karamelliseret Ananas til Is dessert

Portioner:

4-6 personer.

Forberedelsestid:

10 min.

Tilberedningstid

ca. 2 timer.



Ingredienser til karamelliseret Ananas

- 1 store Ananas
- 2 spsk. Honing
- 20g usaltet smør
- 500g sukker
- 225ml Æblemost
- 5g salt
- Vanilje is
- Pebermynte is

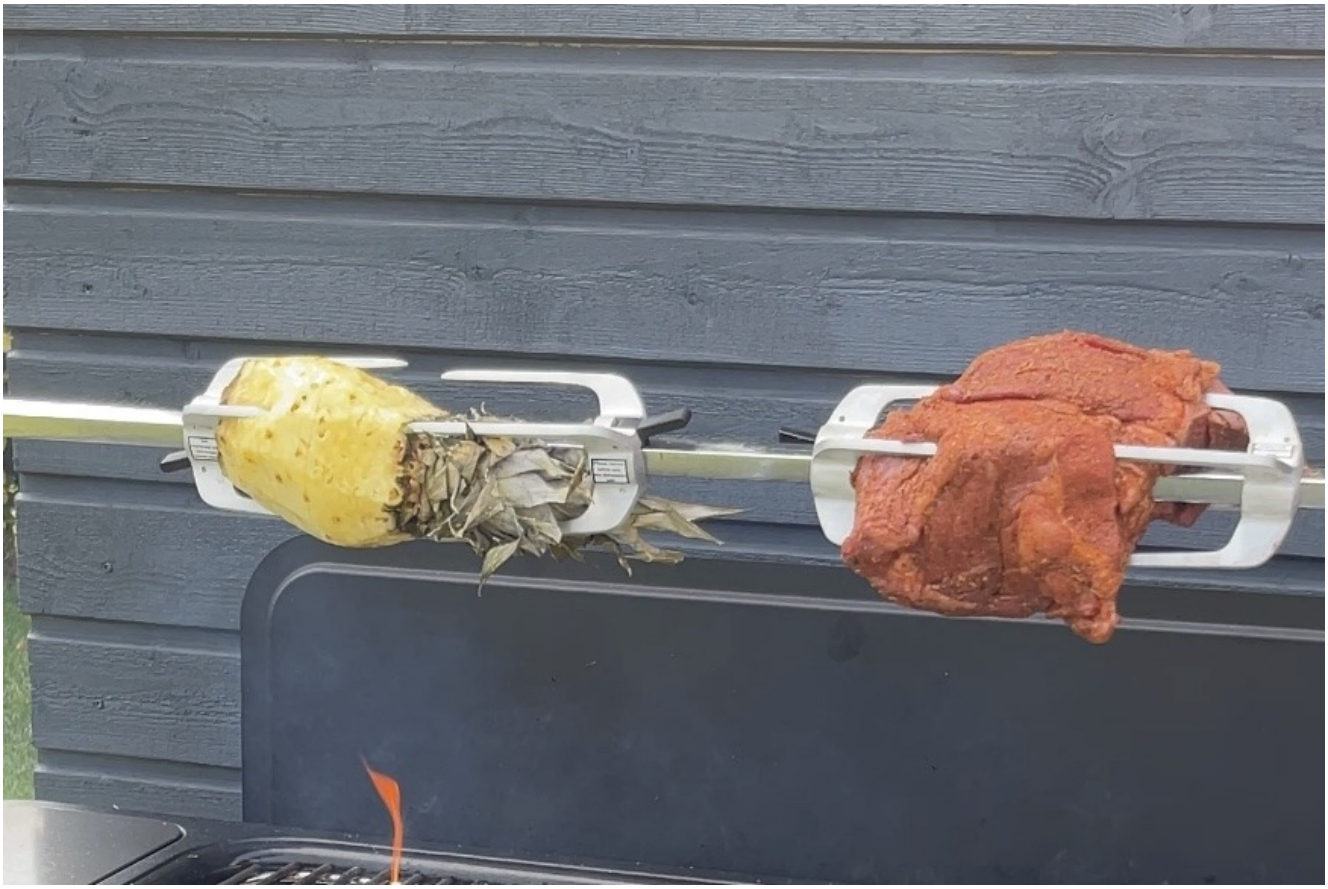
Fremgangsmåde sådan laver du din karamelliseret Ananas

I køkken

1. Du skræller din ananas.
2. Derefter skærer du riller hele vejen rundt om din ananas med en afstand på ca 1,5cm.
3. Og så kommer du den på Rotisseri spydet. Det kan være tricky, det kan

godt være di skal udhule din anans en smule så spydet har nemmer at komme igenem.





Ved grillen

1. Start din Grill op ved direkte høj mellem høj varme sådan ca 220 grader. I denne opskrift har jeg brugt en Everdure Hub II*. Man kan kan tilberede denne Ananas på alle grills bare man har en rotisseri.
2. Når kullene / grillen er varm skal vi igang med at sætte ananasen med rotisseri spydet på grillen. Og tilberede den over direkte varme.
3. Nu tager man en støbejerns pande eller et ildfast fad. og smelter sukker i den. Husk at røre stille roligt rund så din sukker smelter jævnt.
4. Når sukkeret er smeltet kommer du smøren i panden og blender smøren under også her med stille rolige bevægelser ellers risiker du opflamning.
5. Så blender du salt og æblemosten under til det hele har forbundet sig med karamellen.
6. Når et er gjort stiller du din Sauce til side så den kan køle af.
7. Så snart din Sauce er færdig kan du begynde at pensle din ananas løbende så den får en lækker karamelliseret overflad. Det tager ca. 2 timer at tilberede denne Karamelliseret Ananas.





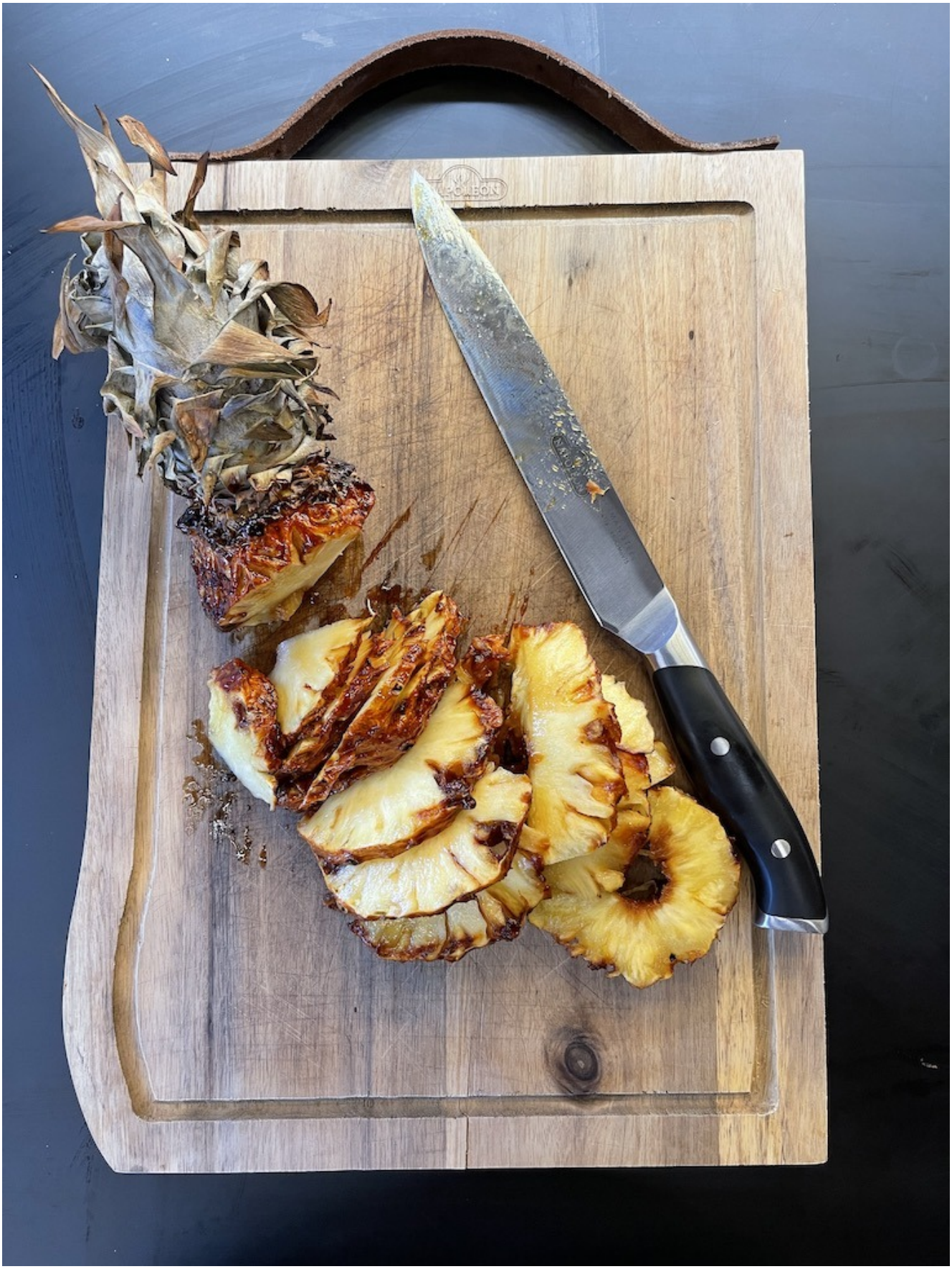




Anretning af din Karamelliseret Ananas Is Dessert.

- Når de 2 timer er gået tager du din ananas fra grillen og placere den på et skærebræt her lader du den lige køle en lille smule af, sådan ca. 5 minutter inden du kaster dig ud i at skære den ud.
- Anret herefter straks din is efter eget behøv.
- Vi har brugt 2 kugler is, frisk pisket flødeskum, 3 skiver ananas og toppet det hele med karamell sovs.

NAPOLEON
NAPOLEON
GERMAN STEEL







Varm pastasalat med varm grilled laks

LISTE OVER UDSTYR JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL FORHANDLER:

- **2,1kg Ball Tip: *Steak-Out.dk****
- **Danish BBQ – Mad Cow BBQ RUB: *Steak-Out.dk****
- **Danish BBQ – Greek Style BBQ: *Steak-Out.dk****
- **Danish BBQ – Steak Seasoner: *Steak-Out.dk****
- **Danish BBQ – Steak Crust: *Steak-Out.dk****
- **Everdure HUB II : *Homeshop.dk****
- **Napoleon trækul: *Homeshop.dk****
- **Napoleon Forskærekniv: *Homeshop.dk****
- **MEATER+: *Homeshop.dk****
- **Napoleon Skærebræt: *Backyardliving.dk****
- **DJI Osmo Mobile 3 Combo: *Computersalg.dk****

“ALLE LINKS MARKERET MED * ER AFFILIATE LINKS / ELLER AFFILIEREDE LINKS (REKLAME). DETTE ER EN PERSONLIG ANBEFALING. YDERLIGERE INFORMATION FINDES *HER*.