

# **H** Na gerecht

Gebrande ananas  
met sinaasappel compote en lemonijs



**Hocras**  
voor horeca en verbruik

# Gebrande ananas

met sinaasappel compote en lemonijs

## Benodigheden

(Nagerecht voor 4 personen)

### Gebrande ananas:

285 gr ananas  
3 gr kaneelpijpjes  
2 gr vanillestokjes  
0,6 gr steranijs

### Sinaasappel compote:

500 gr handsinaasappels  
220 ml sinaasappelsap  
25 gr kristalsuiker  
1,5 gr kardemom  
1 gr vanillepoeder  
7,5 gr aardappelzetmeel

### Lemon ijs:

4 bolletjes ice cream lemon

### Caramelsaus:

140 ml ongezoeten slagroom  
40 gr kristalsuiker  
20 gr ongezoeten roomboter

1/10 bakje Atsina cress  
140 ml gezoete slagroom  
4 st eetbare bloemen

## Mise en place

Schil de ananas en verwijder de kern met een ananasboor. Leg nu de specerijen in het gat en aan de buitenkant van de schoongemaakte ananas. Wikkel vervolgens de ananas in een dubbele laag aluminiumfolie en leg het gedurende 4 uur op een BBQ van ongeveer 170°C. Haal de ananas er vervolgens vanaf en laat het geheel 1 nacht in het aluminiumfolie afkoelen.

Kook het sinaasappelsap op samen met de suiker, de kardemon en het vanillestokje. Bind het geheel vervolgens met aardappelzetmeel. Schil de sinaasappels dik en steek de partjes uit. Meng ze door de saus. Smelt de suiker en de roomboter en laat het karamelliseren. Voeg dan de ongezoete slagroom toe.

Snij de ananas in gelijke stukjes en voeg de stukjes toe aan de karamelsaus. Klop de slagroom op en maak er een strakke canelle van met een voorverwarmde lepel.

## Handelingsvolgorde/bordopmaak

Zet de slagroomcanelle op het bord en steek hier een plukje 'atsina cress' en een bloemetje in. Stapel de sinaasappelpartjes speels op en giet hier wat saus overheen. Knijp een bol van het lemonijs en zet deze erachter. Serveer de stukjes ananas en de caramelsaus apart in een pannetje erbij.

## Wijnadvies!

Onze Hocras specialisten adviseren u graag voor een passende wijn.

Hocras B.V.  
Franse Kampweg 38  
Bussum  
T 035 69 79 777  
E info@hocras.nl  
W www.hocras.nl



**Hocras**