Grillet ananas med kanelsukker



Ingredienser

♥ 1 hel fersk ananas
♥ 2 dl sukker
♥ 2 ss kanel

Servering:
♥ friske jordbær
♥ iskrem

Fremgangsmåte

Skjær det ytre skallet av ananasen og skjær den i skiver som er ca 1-2 cm tykke. Legg dem utover på et fat.

Bland sukker og kanel i en skål.

Vend ananasskivene i kanelsukkeret og dryss resten over dem med en teskje.

Så er det bare å legge ananasskivene på grillen.

Snu dem etter at det har gått en stund.

Ananasskivene er ferdige når det ytre sukkerlaget har smeltet og begynt å danne et tynt lag karamell i kantene. Ananasskivene skal være møre og varme.

Serveres straks, gjerne sammen med noen friske jordbær ved siden av i tillegg.

Det er også godt med litt iskrem ved siden av.

Tips

♥ Jeg foretrekker å bruke fersk ananas på grillen. Hermetisk ananasringer gir ikke den samme smaken og konsistensen synes jeg, men hvis det er det eneste du har, er det jo godt det også.

♥ Grillede ananasskiver smaker aller best helt nylagde!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/grillet-ananas-med-kanelsukker