Bakt ananas med chili

Ingredienser



♥ 1 fersk ananas

Sukkerlake med chili:
♥ 1 dl vann
♥ 2 ss honning
♥ 3 ss sukker
♥ 1 ts vaniljepasta
♥ 0,5 rød chili
♥ 1 kanelstang
♥ 2 hele anis

Servering:
♥ 4 kuler vaniljeis (eller gresk yoghurt/vaniljekesam)
♥ 50 g kokesjokolade
♥ 50 g pekannøtter

Fremgangsmåte

Rens ananasen ved å først skjære bort skallet, og deretter dele den i store båter (jeg bruker ikke den litt harde "stammen" i midten av ananasen).

Legg ananasbåtene i en ildfast form.

Til sukkerlaken has vann, honning, sukker og vanilje i en kjele. Rens en halv chili (fjern frøene på innsiden) og hakk i små biter. Ha chilibitene i kjelen. Ha også en kanelstang og et par hele anis i kjele. Gi blandingen et oppkok og la den småkoke i et par minutter.

Hell blandingen deretter over ananasen i formen.

Dekk til formen med aluminiumsfolie og bak ananasen i ovnen ved 180°C i ca. 20 minutter.

Serveres varm sammen med en kule vaniljeis og et dryss av hakket sjokolade og pekannøtter.

Tips

♥ Resultatet blir best med fersk ananas og fersk chili. Det trengs ikke mye chili for å sette en spiss på denne desserten.

♥ Når du renser chili for frø, er det viktig at du ikke tar deg i øynene med hendene, for det kan svi nokså mye.

♥ Er du skeptisk til chili, er det bare å droppe den. Sukkerlaken får god smak også av honning, vanilje og krydder.

♥ Ananasen kan også serveres sammen med litt gresk yoghurt eller vaniljekesam dersom du ønsker en sunnere variant.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bakt-ananas-med-chili