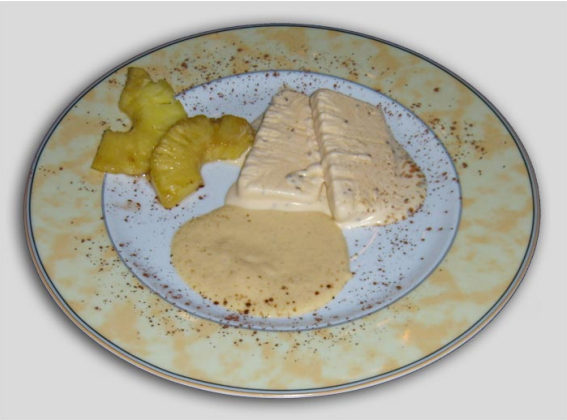


Anijs- honingparfait met vanillesaus en gegrilde ananas

Datum: 17-12-2007
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Dimitri Peeters
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Anijs- honingparfait en vanillesaus:

- 15 eidooiers
- 150 g honing
- 1-2 tl gemalen anijszaadjes
- 6 dl slagroom, lobbig geklopt
- 2 el pastis
- 5 dl melk
- 1 vanillestokje
- 90 g suiker

Gegrilde ananas:

- 1 middelgrote verse ananas
- 60 gram boter
- 2-3 eetl. rietsuiker

Bereidingswijze:

Anijs- honingparfait en vanillesaus:

Klop 10 eidooiers met de honing en anijs in een kom boven een pan met heet water tot het dikker wordt en gaat binden. Laat dit mengsel al roerende afkoelen. Klop de slagroom lobbig. Spatel de slagroom en de pastis door het eidooiermengsel. Schep het mengsel in een vorm van 1-1,5 liter inhoud en laat het 1 nacht in de vriezer opstijven.
Breng 5 dl melk met 1 opengesneden vanillestokje en 40 g suiker aan de kook. Klop 5 eidooiers los met 50 g suiker. Schenk de hete vanillemelk al roerend over de eidooiers en schenk dit mengsel terug in de pan. Laat de saus op zacht vuur al roerend binden tot een crème, maar laat de saus niet koken. Zeef de saus, schraap het merg uit het vanillestokje en roer het merg door de saus. Laat de saus al roerende afkoelen
Stort de parfait op een schaal. Serveer de parfait met vanillesaus.

Gegrilde ananas:

Schil de ananas, snijd er aan de boven- en onderkant een plak af en snijd de rest in 8 even dikke plakken. Snijd of steek er met een mesje of een rond uitsteekvormpje de harde kern uit. Bekleed de braadslee van de oven met aluminiumfolie en bestrijk dun met boter of beboter een grote platte ovenschaal. Leg de plakken ananas naast elkaar in de braadslee of de ovenschaal.
Verwarm de ovengrill voor. Bestrijk de ananasplakken met de gesmolten boter en bestrooi ze gelijkmatig met de suiker. Schuif de ananasplakken niet te dicht onder de voorverwarmde grill en laat ze in een paar minuten gelijkmatig kleuren. Blijf in de buurt om te zorgen dat ze niet verbranden. Verdeel de ananasplakken over de bordjes.