

Gebakken suikerbrood met geflambeerde ananas en ijs (OFYR)

Datum:	28-06-2023
Type gerecht:	Nagerecht
Samengesteld door:	Frans Winkelmolen
Aantal personen:	7

Ingrediënten:

- 6 plakken suikerbrood
- 3 eetl. bruine bastaardsuiker
- 1,5 theel. rozemarijn
- 1 ananas
- 75 g boter
- bruine rum naar inzicht
- slagroomijs

Bereidingswijze:

Maak de ananas schoon en snijd hem in 6/8 parten. Verwijder de harde kern. Laat een klein beetje zonnebloemolie op de hete kant van de plaat lopen en bak hierin de ananas mooi bruin.

Rits ondertussen de rozemarijn en hak deze fijn. Bestrooi de ananas met de roomboter en bastaardsuiker op de ananas en laat deze goed mee karamelliseren. Draai de ananas om en voeg aan deze kant ook wat boter en bastaardsuiker toe.

Snijd ondertussen dikke plakken van het suikerbrood en bak deze krokant op een iets minder hete zonde op de plaat.

flambeer à la minute de ananas met de bruine rum door de rum achter de ananas te laten lopen. Zodra de rum in het vuur komt flambeert deze. Dus wees voorzichtig.

Leg een plak ananas op het gebakken suikerbrood en dresseer met een bol ijs.