



Gegrilde ananas met een spicy chocoladesausje



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 steranijs
1 kaneelstokje
5 kruidnagels
8 zwarte peperbolletjes
100 gram boter (gesmolten)
1 ananas
125 gram lichte room
100 gram pure chocolade
1 limoen
fleur de sel (geraspte schil)

Bereidingswijze

- 1.** Doe de steranijs, kaneel, kruidnagels en peperbolletjes in een pan zonder vetstof. Laat heet worden en rooster al roerend gedurende 3 minuten, totdat je de specerijen ruikt. Maal de specerijen fijn in een koffiemolen of een vijzel. Meng de helft met de boter.
- 2.** Verhit een grillpan. Schil de ananas en snij deze in 6 stukken. Leg in de grillpan en bestrijk met een beetje van de boter (gebruik hiervoor een keukenpenseel). Laat 10 minuten garen, draai halverwege om. Bestrijk regelmatig opnieuw met de boter.
- 3.** Giet intussen de room met de rest van de specerijen in een steelpan en verhit tot de room *nét* niet kookt.
- 4.** Verbreek de chocolade in een kom. Giet de room hierover. Roer tot de chocolade is gesmolten.
- 5.** Serveer de ananas met de chocoladesaus.
- 6.** Werk af met limoenschil en een beetje fleur de sel.