

Gegrilde ananas met Griekse yoghurt

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

1 ananas (rijp)
olijfolie
muntblaadjes
2 limoenen (sap)
250 gram Griekse yoghurt (Boni)
honing
1 handvol walnoten (grofgehakt, Ranobo)

Bereidingswijze

1. **Schil de ananas. Snij het vruchtvlees in plakken van 2 cm dik. Bestrijk ze lichtjes met olijfolie. Leg op de rooster van de barbecue en gril mooi goudbruin. Draai om na enkele minuten en grill verder.**
2. **Schik op een schaal en bedruppel met limoensap.**
3. **Werk verder af met muntblaadjes.**
4. **Meng de Griekse yoghurt met de honing en de walnoten. Geef als ‘dip’ bij de ananas.**