

Ananas carpaccio met suikerbrood croutons van de Green Egg



Velthuizen
KEUKENS

🕒 30 minuten

👥 4 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

1 ananas
2 sneetjes suikerbrood
Pistache noten
100 gram pure chocolade
honing

Stap 2 | Snijden en grillen

Breng als eerste de barbecue naar een temperatuur van 200 graden. Verwijder de schil en kroon van de ananas en snij deze in dunne schijven van ongeveer 1 centimeter. Grill de ananas op de barbecue tot er op beide kanten mooie grillstreepjes ontstaan. Plaats de gegrilde ananas schijven op een groot rond bord. Leg vervolgens de plakken suikerbrood op de barbecue en grill deze aan beide kanten krokant.



Stap 3 | Garneren

Maak kleine stukjes van het gegrilde suikerbrood en strooi deze over de ananas carpaccio. Garneer nu verder af met gehakte pistachenoten en honing. Met als laatste de pure chocolade. Wij gebruikten hiervoor gesmolten chocolade in een spuitzak. Wil je het jezelf makkelijk maken kun je natuurlijk ook gewoon kant en klare chocoladesaus uit de supermarkt gebruiken.

