

## **GEBAKKEN ANANAS MET RUMSAUS EN VANILLEROOMIJS**

### **Benodigheden (6 personen)**

- 1 verse ananas
- sap van 2 sinaasappelen
- rietsuiker + kaneel
- rum
- boter
- vanilleroomijs
- geschaafde amandelen
- verse slagroom
- eventueel instantbinder

### **bereidingswijze**

- amandelschilfers in een droge koekenpan roosteren
- schil de ananas, harde kern verwijderen, in schijven en daarna in stukjes snijden
- smelt de boter in een pan en bak daarin lichtjes de ananas
- voeg rietsuiker en een snuifje kaneel toe en laat lichtjes kleuren (let op voor aanbakken!!!)
- giet er het sinaasappelsap en de rum bij en laat de saus wat inkoken
- indien nodig de saus heel lichtjes binden en laten afkoelen op kamertemperatuur

### **afwerking**

- schep een spiegeltje saus + ananas op een bord
- daarop een bolletje vanilleroomijs
- een toefje gesuikerde stijfgeslagen slagroom
- strooi er wat geroosterde amandelen over
- versier met een blaadje citroenmelisse

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

