

## Gegrilde ananas met siroop / Grilled pineapple with syrup



### **De boodschappen**

1 ananas  
100 gram rietsuiker  
schraapsel van 1 vanillepeul

150 ml water  
2 eetlepels bruine rum  
limoenrasp

**optioneel:** roomijs

### **Zo maak je gegrilde ananas met siroop**

#### **kook de siroop**

Doe het water met de rietsuiker in een steelpannetje en breng het langzaam aan de kook.  
Laat al roerend de suiker oplossen en voeg dan het vanilleschraapsel en de limoenrasp toe.  
Laat het mengsel 10-12 minuten sudderen, tot het stroperig wordt.  
Let goed op de tijd anders wordt de siroop te hard! Roer van het vuur de rum er door.

#### **Gril de ananas**

Maak de ananas schoon en snij hem in stukjes.  
Rijg de stukjes ananas aan stokjes en gril ze aan beide kanten mooi lichtbruin.

**Zet de siroop naast de ananas en leg er eventueel een bolletje roomijs bij.**

## Gegrilde ananas met siroop / Grilled pineapple with syrup



### Shopping list

1 pineapple  
100g of cane sugar  
scrap of 1 vanilla pod  
**optional:** ice cream

150 ml water  
2 tablespoons brown rum  
zest of 1 lime

### How to make grilled pineapple with syrup

#### cook the syrup

Put the water with the cane sugar into a sauce pan then gently bring it to the boil.  
Let the sugar dissolve and then add the vanilla scrapings and the lime zest.  
Let the mixture simmer for 10-12 minutes until it becomes syrupy.  
Watch out for the exact time or the syrup becomes too hard!  
Remove the pan from the heat and stir in the rum.

Grill the pineapple

Clean the pineapple and cut it into pieces.

Lace the pieces of pineapple on sticks then grill them on both sides until golden brown.

**Place the syrup besides the pineapple and add a scoop of ice cream if desired.**