

CHILIMARINERT ANANAS

Lag sukkerlake ved å koke opp vann og sukker. Splitt vaniljestangen på langs og skrap ut frøene. Ha vaniljestangen og frøene samt chilien i kjelen. Kok opp.

Fordel ananasbitene i en liten ildfast form og hell den varme sukkerlaken over. Bak ananasen i ovnen ved 220 grader i ca. 25 minutter, til ananasen er mør og så vidt tar litt farge. Rør forsiktig et par ganger underveis i steking.

Servér gjerne med en kokos- og limesorbét.

INGREDIENSER

1 kg Norrek ananasbiter EPD: 690214

1 stk. Vaniljestang

1 dl Vann

100 g Sukker

10 g Norrek chili rød, hakket EPD: 4798088