

## INGREDIËNTEN

### VOOR 2-3 PERSONEN

- 1 rijpe ananas (je hebt ½ ananas nodig)
- 1 tl roze peperkorrels
- 1 kaneelstokjes
- 1 steranijs
- Scheut rum
- Klontje boter

### OOK NODIG

- Stoomoven met sous-vide functie of
- Sous-vide bak met thermometer
- 1 Sous-vide zak
- Vacumeermachine

### Bereidingstijd

Vorbereiden: 15 minuten

Bereiden: 90 minuten

## BEREIDING

Het is belangrijk dat je een rijpe ananas hebt, er wordt namelijk geen suiker toegevoegd.

Voor dit recept heb je een halve ananas nodig. Wil je de hele ananas bereiden, dan heb je een dubbele hoeveelheid specerijen nodig en 2 sous-vide zakken. De bereidingstijd blijft gelijk.

Je kunt ervoor kiezen om net als ik de ananas met schil te garen. Schrob dan voor je begint met een borstel de ananas goed schoon onder warm water. Een andere keuze is om de ananas de schillen. Dat maakt wat smaak betreft niets uit, de presentatie is straks alleen anders.

Snijd kop en kont van de ananas, schil eventueel en halveer deze dan in de lengte. Snijd vervolgens één helft in 3 parten. Er gaan 3 parten ananas in één sous-vide zak. Voeg aan de zak peperkorrels, kaneelstokje, steranijs toe evenals een scheut rum en een klontje roomboter.

Gebruik te vacumeermachine om de zak te sealen en vacuüm te trekken.

Leg de ananas op een rooster in de stoomoven.

Stel het programma van de oven in op sous-vide 80-85°C. Vul het reservoir met water. Stel de tijd in op 75 minuten.

Gebruik je een sous-vide bak, verwarm dan het water tot 80-85°C met de ananas er in.

Haal na 75 minuten de zak uit de oven en laat koelen in koud water tot de ananas nog lauwwarm is. Knip de zak open maar vang het kookvocht op. Snijd de ananasparten eventueel los van de schil en vervolgens in partjes.

Serveer op borden, verdeel de saus erover en geef er een bolletje vanille-ijs bij.