

Ananasschijven met chili-suiker, French toast en chocoladecrème



Kok: Daniel Kämmer, CHEFS CULINAR

NAGERECHT

BEREIDING

ANANAS

Snijd de ananas in schijven van 1,5 mm dik. Laat de suiker met de helft van het water, geraspte gember en in fijne ringen gesneden peper inkoken tot het licht karamelliseert. Voeg hierna de rest van het water toe, breng het aan de kook en laat het vervolgens een beetje afkoelen. Vacumeer de ananas met de marinade en laat het een nacht rusten.

FRENCH TOAST EN CHOCOLADECRÈME

Snijd het brood in stukjes. Meng het ei, suiker en melk en haal het brood hier doorheen. Bak de broodstukjes hierna krokant in de boter. Bestrooi naar wens met suiker. Breng dan de slagroom aan de kook en voeg de chocolade en espresso hieraan toe. Roer het goed door en laat het enkele uren afkoelen. Klop de crème vervolgens op in een keukenmachine en zet het alvast klaar in een spuitzak.

TIP VOOR DE PROFESSIONAL

De ananas kan ook in zijn geheel gemarineerd en gevacumeerd worden, dan is het echter belangrijk dat je het twee dagen laat marinieren.

SERVEERTIP

Verdeel de ananasschijven over een bord. Spuit de chocoladecrème gedeeltelijk over het brood en leg deze op de ananas. Garneer de ananas met de overige chocoladecrème en eventueel chili-ringen en citroenmelisse. Sprengel tot slot wat marinade over het gerecht.

EET SMAKELIJK!

INGREDIËNTEN

voor 10 porties

ANANAS

900 g	ananas
100 g	suiker
200 ml	water
5 g	Thaise gember
2 g	rode peper

FRENCH TOAST EN CHOCOLADECRÈME

500 g	tramezzone
100 g	eieren
40 g	suiker
50 ml	houdbare melk (1,5% vet)
30 g	boter
150 g	houdbare slagroom (30% vet)
100 g	pure chocolade callets
10 ml	espresso

Voedingswaarden (per portie à 165 gram)

Energie:	336 kcal / 1408 kJ
Vet:	14,1 g
Koolhydraten:	44,0 g
Eiwitten:	7,0 g