

Gegrilde bounty met rum en ananas

Wat heb je nodig?

½ ananas
sap en geraspte schil van ½ biologische limoen
scheutje olijfolie
scheutje zonnebloemolie
Yufka (Turks filodeeg)
1 eidooier
3 volle el. mascarpone
5 el. kokoscream
mini-bounty's
handjevol blauwe bessen
kokosschaafsel
oreo-koekje

Voor de marinade:

150 ml. bruine rum
150 ml. water
1 takje rozemarijn
1 takje tijm
1 steranijs
1 kaneelstokje
1 volle el. bruine suiker
½ rode peper, in dunne ringetjes
4 kruidnagelen

Wat moet je doen?

Verhit op je barbecue een 'gridle' met gladde zijde (gietijzeren bakplaat) en een gewoon open rooster.

Snijd de onder- en bovenkant van de ananas, schil de vrucht en snijd in plakjes van ca. ½ cm dik.

Snijd de kern weg en bestrijk de plakjes met olijfolie.

Gril aan beide zijden tot ze mooie grillstrepen hebben en gekarameliseerd zijn.

Verhit in een skillet alle ingrediënten voor de rum-marinade en laat ca. 8 minuten pruttelen.

Leg er dan de gegrilde plakken ananas in en laat marineren.

Snijd de blauwe bessen doormidden en voeg op het laatst ook nog even aan de marinade toe.

Doe de mascarpone met de kokoscream in een kom en voeg hier de limoenzest en -sap aan toe en roer tot een gladde 'saus' (Griekse yoghurt dikte)

Roer de eidooier los met een klein beetje water en leg een vel filodeeg op je werkblad.

Bestrijk geheel met eimengsel en leg er een tweede vel op.

Leg hierop een bounty-reepje en rol het deeg op.

Plak het uiteinde van het deeg vast met behulp van wat eimengsel.

Verhit zonnebloemolie op je bakplaat en gril hierop de bounty-loempia's aan alle zijden goudbruin.

Houd hierbij het deksel van je bbq zoveel mogelijk gesloten zodat de chocolade smelt.

Haal de ananas uit de marinade en snijd een paar plakken in kleine blokjes.

Leg op je bord: plakken ananas, flinke schep kokos-limoenmascarpone, bounty-loempia, ananasblokjes en de blauwe besjes uit de marinade.

Besprenkel met de rumsaus en garneer met wat kokosschaafsel en eventueel een verkruimeld oreo-koekje.

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok

www.ralphdekok.nl

www.barbecuepaleis.nl