

Gemarineerde ananas met mango en ananas-basilicum sorbet



Benodigheden

1 verse ananas

1 l water

300 gr suiker

1 vanillestok

1 kaneelstokje

4 stuks steranijs

3 stuks kruidnagel

1 verse mango

1 l ananas-basilicumsorbet (Patisso)

Recept

1



Maak de marinade: snijd de vanillestok in de lengte middendoor en schraap de vanillezaadjes eruit. Breek het kaneelstokje in stukjes. Meng het water en de suiker, voeg de vanillestok met de zaadjes, de stukjes kaneelstok, het steranijs en de kruidnagel toe.

2



Breng dit geheel aan de kook en leg nadien het vuur af.

Gemarineerde ananas met mango en ananas-basilicum sorbet



3



Schil de ananas en snij dunne schijfjes.

4



Leg de ananas in de gemaakte marinade en laat dit geheel 24u in de koelkast trekken.

5



Haal een schijfje ananas uit de marinade, maak met een uitsteker een gaatje in het midden en schik op de zijkant van een bordje. Leg in het midden van het schijfje wat fijngesneden mango. Overlap gedeeltelijk een tweede schijfje ananas en vul opnieuw met mango.

6



Werk af met een blaadje basilicum en een bolletje ananas-basilicumsorbet van Patisso.