



DESSERT

Ugnsrostad ananas med sirap, lime & kokos

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **15 min** Portioner: **2**



Är du ett ananas-fan? Då kommer du älska denna efterrätt! Nyttig, lättlagad och makalöst god. Servera med vaniljkesella och njut!



INGREDIENSER

1 styck ananas
4 matskedar ljus sirap, gärna agavesirap
2 matskedar färskpressad limesaft
1 deciliter kokosflingor
1 matsked kokosolja
200 gram vanilj kesella

Garnering

limeklyftor

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 200 grader. Ta fram en plåt och klä med bakplåtspapper.
- 2** Skär bort skalet från ananassen. Dela ananassen i stänger utan att få med den hårda delen i mitten.
- 3** Blanda sirap och limesaft i en skål. Häll kokosflingor på en tallrik. Pensla stängerna med blandningen och doppa sedan i kokos.
- 4** Lägg ananasstängerna på plåten och ringla över kokosolja. Kör in i mitten av ugnen och låt rostas cirka 10 minuter tills kokosen fått lite färg. Servera med vaniljesella eller vaniljglass.