


# Gevulde ananas



 Bereiden in: skillet  
vuurvaste schaal/pan

 Voorbereiding: 10 min.

 Bereiding: 60 min.

Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- 1 ananas, deels in blokjes gesneden
- 400 gram kippendijen
- 2 eetlepels honing
- 5 eetlepels sojasaus
- 2 eetlepels bruine suiker
- 1 theelepel maizena
- Sesamzaadjes
- 1 rode paprika in kleinere stukjes gesneden
- Olijfolie
- Hooi

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
[info@sameneenkoekopen.nl](mailto:info@sameneenkoekopen.nl)  
[www.sameneenkoekopen.nl](http://www.sameneenkoekopen.nl)

# Gevulde ananas



## Bereiding

- 1 Steek de BBQ aan en zorg dat hij rond de 250 graden is. Verwarm direct de skillet of hitte bestendige pan mee.
- 2 Als de BBQ en skillet heet zijn bakt u de kip samen met de 'rest' marinade in de hete skillet een aantal minuten totdat de kip bijna gaar is.
- 3 Haal de kip uit de pan, voeg de maizena toe aan de saus en laat hem langzaam indikken.
- 4 Haal de skillet van het vuur en bouw uw BBQ om tot indirect. Hij mag zakken naar een temperatuur van ongeveer 150 graden.
- 5 Snijd de ananas doormidden en hol de de ananas uit. Zorg dat u nog wel 1 centimeter van de rand overhoud. De kern van de ananas mag weg.
- 6 Vul de 2 helften met de kip, gesneden paprika en gesneden ananasblokjes.

Wanneer u de BBQ op temperatuur heeft, dus wat teruggekoeld, laat u het hooi uitlekken, deze legt u vervolgens op het rooster. Leg hierop de gevulde ananas en sluit de deksel voor 30 minuten.

- 7 Smeer de laatste 10 minuten de ananas in met de saus.
- 8 Als de ananas klaar is haalt u deze van de BBQ en serveert u deze met de sesamzaadjes.

## Kooktips

Lekker om er ook nog een lekkere paksoi bij te grillen

## Serveren

Basmati- en jasmijnrijst zijn aromatische rijstsoorten met een lange korrel die er enorm goed bijpassen. [www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png](https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png)

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)