


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



wordt binnenkort

VAN ONZE BOER.NL 

(H)EERLIJK VLEES UIT TWENTE

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoopopen.nl
www.sameneenkoopopen.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.