

Landskrona Direkt och eleverna vid Restaurang Selma presenterar:

Karameliserad ananas med lime och sirap

4 portioner.

1 st ananas
5 msk ljus sirap
1 msk smör
1 st lime, skal och saft
 svartpeppar malen

Gör så här:

1. Skala ananasen, skär den i klyftor. Ta bort stocken.
2. värm en stekpanna och häll i sirapen. Tillsätt smöret och låt det smälta. Lägg ananasbitarna i den varma pannan och tillsätt limesaften och limeskalet. Karamelisera ananasen i 2-3 minuter på varje sida.

Servera de varma ananasbitarna med vaniljglass och nymald svartpeppar.