

RECEPT MEDEL TID: UNDER 45 MINUTER

# Stekt ananas med mynta och kokos



159 röster

Fruktdesserter är både fräscht och gott: här har vi en exotisk variant med rostad kokos, stekt ananas, lime och mynta. Den som vill kan smaksätta med lite mörk rom.



## Ingredienser

Portioner: 4

- 1 ~~1/2~~ dl kokosflingor
- 2 1 ananas
- 6 3 msk smör (3 msk motsvarar 45 g)
- 6 3 msk råsocker
- 2 1/2 msk färskpressad limesaft (1 msk limesaft motsvarar saft från 1 lime)
- 2 1 krukmynta
- 1 1/2 l vaniljglass

## Så här gör du

1. Rosta kokosen i en het stekpanna tills den får lite färg.
2. Skala ananasen och skär den i klyftor. Skär bort den hårda stocken i mitten. Skär klyftorna i ca 3 cm stora bitar.
3. Stek ananasen i smöret i en stekpanna. Strö på sockret och låt det smälta. Pressa limen, rör ner limesaften och dra pannan åt sidan.
4. Plocka myntabladen.
5. Servera ananasen med kokos, mynta och glass.

## Tips

Smaksätt ev med mörk rom.