

# Lekker grillen!

## volgens de meester

> Culinair

Barbecue is een hot thema tijdens deze aangename zomermaanden. Lekker buiten tafelen en genieten van de zon. Wil je eens wat anders dan een standaard hamburger, speklap of sateetje? Dan hebben wij een prima alternatief voor je, inclusief wijnadvis!



*Ralph de Kok is een gepassioneerde barbecueër in hart en nieren. In 2010 werd hij Nederlands Barbecue Kampioen. Daarnaast is hij Head Chef van het Europese Allstar Barbecue Team waarmee Ralph onlangs nummer 8 van de wereld werd! In de loop der jaren is het geven van barbecueworkshops en buitenkookclinics zijn specialisme geworden. Speciaal voor UIT Magazine bereidt hij een overheerlijk gerecht.*

[www.ralphdekok.nl](http://www.ralphdekok.nl)

### Ingrediënten:

- 1 ananas
- 200 gram roomboter (ongezouten)
- 200 gram bruine suiker
- 125 ml slagroom
- sap van 1 limoen
- flinke scheut bruine rum

### Bereidingswijze:

Smelt de boter samen met de bruine suiker in een pannetje en voeg het limoen-sap toe. Schenk de slagroom erbij en blijf voorzichtig roeren. Giet nu de bruine rum erbij en proef na een minuutje roeren of er nog een druppeltje bij mag... Draai het vuur uit en laat staan. Snij de boven- en onderkant van de ananas en verwijder de schil. Maak schuine 'V' snedes in de ananas om de pitjes te verwijderen. Op deze manier blijft straks de roomboter langer op de ananas terwijl we de vrucht bedruipen én het ziet er mooi uit!

Leg een paar blokjes rookhout op de gloeiende kolen (ikzelf gebruik hiervoor Smokewood; eikenhoutblokjes van echte whiskyvaten). Leg de ananas op het rooster naast de kolen en strijk met een kwastje wat roomboter over de ananas en sluit het deksel. Bestrijk de ananas regelmatig gedurende ongeveer een uur. Verplaats de ananas nu boven de kolen en schenk heel voorzichtig wat bruine rum over de ananas zodat de vrucht kort wordt geflambeerd. Zorg dat iedereen het ziet! Neem de ananas van de barbecue en snij hem in 12 parten in de lengte door. Verwijder de kern en steek een spies of satépen in de parten. Serveer met een schaaltje roomboter om te dippen. Erg lekker met een bol vanille ijs en een fijngesneden rode peper!

## Geroosterde ananas met roomboter en vanille ijs

Ananas is nog steeds één van de meest geschikte fruitsoorten voor de barbecue. Meestal wordt de ananas in plakken gesneden en kort gegrild. Een veel mooier resultaat krijg je wanneer je de ananas in z'n geheel roostert; een uurtje of anderhalf, regelmatig draaien en inkwasten met gesmolten roomboter! We leggen de ananas niet rechtstreeks boven de kolen maar ernaast en we grillen met het deksel op de barbecue. Zo kan de vrucht op een lagere temperatuur mooi karameliseren zonder dat hij verbrandt! Je weet niet wat je proeft...!



**Leg een paar blokjes rookhout op de gloeiende kolen om een licht rookaroma te krijgen. Dit doet altijd wonderen wanneer je met zoete vruchten werkt zoals ananas!**

**Tip**

## Tropisch tintje

Om dit topgerechtje een mooi tropisch tintje mee te geven is het heerlijk om hier een lekkere Pina Colada of bruine rum bij te drinken! Of wat dacht je van een ijskoud Baco'tje met een druppeltje limoen...? Fantastisch natuurlijk bij de roomboter!

