

GEFRITUURDE RUM ANANAS IN KOKOSKRUIJM MET VANILLE IJS



BEREIDINGSTIJD 31 MINUTEN

AANTAL 4 PERSONEN

INGREDIENTEN

- Diamant Frituurolie
- 1 stuk Ananas
- 65 gram Bloem
- 65 gram Panko (broodkruim)
- 65 gram Geraspte kokos
- 2 stuks Eieren
- 240 ml Blanke rum
- 1 stuk Rode peper
- 4 takjes Munt
- 4 bollen Vanille ijs

BEREIDEN

- > Maak de ananas schoon en snijd de helft in ringen. Snijd het middelste harde gedeelte van de ringen eruit met een ronde steker of een mes en leg de ringen in de rum.
- > Snijd de andere helft van de ananas in kleine blokjes. Verwijder de zaadjes uit de rode peper, snijd in interdunne stukjes en hak de munt fijn. Meng deze ingrediënten tot een salsa en voeg eventueel een extra scheutje rum toe.
- > Mix de panko met de kokosrasp in een kom en klop in een andere kom de eieren los. Doe de bloem in een aparte kom. Haal de ananas ringen door de bloem, dan door het ei en als laatste door de panko-kokos mix.
- > Verhit de frituurpan (of een hoge pan met dikke bodem) met Diamant Frituurolie tot 175 graden Celsius. Frituur de gepaneerde ananasringen tot ze goudbruin zijn.
- > Serveer met de ananasringen met de salsa en een bol vanille ijs.