



Ananas met rode port

(Mozambique)

Ga als volgt te werk:

- Schil de ananas en snijd deze in plakken van ca. 1 cm en verwijder de harde kern.
- Strooi lichtjes suiker over beide kanten.
- Leg ze in een grote kom en schenk er 125 ml rode portwijn over.
- Laat de kom enkele uren staan, waarbij je de ananas van tijd tot tijd draait in de wijn.
- Roer nog eens om voordat je de ananas serveert op dessertbordjes.
- Cashewnoten behoren tot de belangrijkste producten van Mozambique. Daarom is het zeer toepasselijk om cashewnoten over de ananas te strooien of in een extra kom bij het dessert door te geven aan je gasten. Of als snack, later op de avond. (Voor 8 porties).

Benodigheden voor 8 personen:

1 grote rijpe verse ananas

fijne suiker

125 ml. rode portwijn