

Ingrediënten voor 3 personen

75 g gedroogde kokos (santen)
100 g verse ananas (of uit blik*),
in stukjes gesneden 60 g
gemengde noten, in stukjes 50 g
bruine suiker 1/4 theelepel kaneel
2 eetlepels margarine * Bewaar,
als u ananas uit blik gebruikt, wat
van het sap.

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Amerikaans
Smaak: Zoet
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Ananassdessert met kokos (Honduras)

2 - 4 personen voor- / bereidingstijd : 10 / 15 minuten

Hulpmiddelen

De orkaan Mitch is in 1998 over Honduras getrokken, met als gevolg chaos en verwoesting. Omdat Honduras al een van de landen met de meeste schulden is, was deze ramp bijna fataal voor het land. Er vielen vele doden, hele oogsten waren verwoest, en er bleef niets over van de belangrijkste exportproducten: bananen en koffie.

Bereidingswijze

Doe de kokos in een kom en schenk er heet water overheen. Laat de kokos 3 minuten wellen en laat de kokos in een zeef uitlekken. Smelt ondertussen de margarine in een pan en doe hier, als de margarine heet is, de stukjes ananas en de suiker in. Roer alles goed om en voeg de kaneel toe. Voeg nu de uitgelekte kokos toe en vermeng alle ingrediënten goed door roeren. U kunt desgewenst wat achtergehouden ananassap toevoegen. Laat alles nog 10 minuten doorwarmen op een lage warmtebron. Bestrooi het gerecht voor het opdienen met de gehakte noten.

Serveertips

Bron : Van andere markten : Een nieuwe selectie van vegetarische gerechten uit de hele wereld / Troth Wells / Esther Westerveld