



## DESSERT

### Krydrede ananasskiver

Ingredienser:	Antal personer: 4
1 stk. Ananas frisk	
25 gr. Smør	
3 spsk. Honning	
1 tsk. Ingefær stødt	
½ tsk. Kardemomme	
1 stk. Appelsin saften	
-- --	
2½ dl. Creme fraiche	
1 tsk. Appelsinskal revet	
1 tsk. Ingefær stødt	
½ tsk. Kardemomme	

**Fremgangsmåde:** Skræl ananassen og skær den i ca. 2 cm. skiver. Fjern midterstokken. Bland honning, appelsinsaft og krydderier, kom det i en plastpose sammen med ananasskiverne og lad det ligge i ca. 1 time, vend nogle gange undervejs.

Smelt smørret på en pande ved jævn varme, fisk ananasstykkerne op af plastposen (gem lagen) og steg dem i 3-4 min. på hver side til de er gyldne. Læg skiverne på en tallerken og hold dem lune. Hæld lagen på panden, kog det ind til ca. halvdelen og hæld det over skiverne.

Bland creme fraichen med appelsinskal og krydderier og server saucen sammen med ananasskiverne.