

Grillet ananas med mynte, mandler og kokosyoghurt

Antal personer: 4 | Tilberedningstid: ca. 15 min.

50 gram mandler

1 bundt mynte

1 ananas

1 bæger kokosyoghurt

Sukker

1. Tænd op i grillen (eller hold gang i gløderne).
2. Rist mandlerne på en tør pande. Hak dem derefter groft.
3. Skyl mynten, pluk den, og snit bladene fint.
4. Skræl ananassen, og skær den i 8 både. Vend både i sukker, til fladerne er dækket, og grill dem gyldne på grillen.

Servering

Servér den grillede ananas med hakkede mandler, kokosyoghurt og mynte.

