Caramel van bruine rum, chili en ananas



Ingrediënten

0,5 l

- 300 g suiker
- 1 dl bruine rum
- 20 g Bresc Rode peperpuree
- 200 g ananas
- 1 dl ananassap
- boter om in te bakken

Bereidingswijze

Verwarm een pan en smelt de boter. Bak de ananas aan en voeg de suiker toe. Laat het karamelliseren. Blus voorzichtig af met het ananassap en de rum. Kook het helemaal gaar. Pureer het met de rode peper. Zeef indien gewenst.

Gebruikte bresc producten



Bresc Rode peperpuree 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000