

Geflambeerde ananas met chocolade-ijs en sabayon (4 pers)

Ingrediënten

*1 rijpe ananas
4 bollen (chocolade)roomijs
100 gr ongepelde hazelnoten
1 scheut Calvados
2 dl witte wijn
5 eierdooiers
3 el suiker
klontje boter*

Bereiding

1. Schil de ananas en snij hem in lange smalle stukken. De harde middenste kern mag je verwijderen. Smelt een klontje boter in een pan en bak de stukken ananas.
2. Zet een anti-kleefpan op het vuur en bestrooi met 3 el suiker en laat smelten tot een karamel. Wees zeer voorzichtig, want karamel wordt héél warm. Doe de hazelnoten bij de karamel. Stort uit op een bakpapier en laat goed afkoelen.
3. Scheid de eitjes en doe de eierdooiers in een sauteuze. Gebruik een half eierschaaltje om af te meten: doe er 8 'dopjes' witte wijn bij en 4 'dopjes' suiker. Klop al goed los weg van het vuur.
4. Doe het bakpapier over de hazelnoten, en klop 'kapot' met een deegrol.
5. Flambeer de ananas met een scheut calvados. Klop de sabayon op op een zacht vuurtje. Draai af en toe met de pan, zodat de warmte goed verdeeld is.
6. Neem vier serveerglazen, en doe er eerst de ananas in, dan een bolletje ijs, overgiet met sabayon en bestrooi met de krokante hazelnoten.