



Gegrilde ananas met Griekse yoghurt



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 ananas (rijp)
olijfolie
muntblaadjes
2 limoenen (sap)
250 gram Griekse yoghurt (Boni)
honing
1 handvol walnoten (grofgehakt, Ranobo)

Bereidingswijze

- 1.** Schil de ananas. Snij het vruchtvlees in plakken van 2 cm dik. Bestrijk ze lichtjes met olijfolie. Leg op de rooster van de barbecue en grill mooi goudbruin. Draai om na enkele minuten en grill verder.
- 2.** Schik op een schaal en bedruppel met limoensap.
- 3.** Werk verder af met muntblaadjes.
- 4.** Meng de Griekse yoghurt met de honing en de walnoten. Geef als 'dip' bij de ananas.