



Opskrift af Siemens kok Mårten Skoglund

Ananas med vanilje parfait, pistacie og muscovado crumble

Ananas:

Skræl ananassen, fjern kernen og skær den i kvarte. Læg ananassen i en vakuumpose med vanilje, sukker, rom og limejuice og forsegl den i vakuumsuffen. Tilbered med sous vide-programmet på 85 °C i 25 minutter. Lad den afkøle. Tag dem ud af posen, hæld saften i en gryde og reducer den til en sirup. Hæld ananas sirup jævnt over de kvarte ananas som en glasur.

Pistacie og muscovado crumble:

Bland alle de tørre ingredienser sammen, tilsæt smør, der har rumtemperatur, og bland det til smulder. Smuldret bages på en smurt bageplade på 175 °C, indtil den er gylden og sprød.

Vaniljeparfait:

Pisk æggeblommer, flormelis, vaniljefrø og kesella vanilje kvark. Tilsæt den let piskede fløde og bland det hele forsigtigt sammen til en glat masse. Massen kommes i små forme og fryses min. 4 timer eller til næste dag.

Ingredienser, 6 portioner:

Ananas

1 ananas
frø fra 1 vaniljestang
4 tsk. muscovado
sukker eller mørk
rørsukker
60 ml mørk rom
1 lime presset

Vaniljeparfait

3 æggeblommer
½ dl flormelis
frø fra 1 vaniljestang
1,5 dl piskefløde, let
pisket
1 dl kesella vanilje
kvark

Pistacie og muscovado crumble

65 g knust pistacie
nødder
½ dl mandelmel
½ dl mel
½ dl muscovado
sukker eller mørk
rørsukker
60 g usaltet smør