



BBQ FLAVOUR  
CHARCOAL & SMOKE WOOD

# GEGRILDE ANANAS RUM

## INGREDIENTEN:

1 ananas  
een scheut bruine rum  
een scheut sinaasappelsap  
25 gram honing  
snufje kaneel  
YAKINIKU Japanese Szechuan Pepper

## BENODIGDHEDEN:

BBQ of oven  
Wood Wraps Els  
slagerstouw

## SET UP:

indirecte hitte

Begin met het weken van de Wood Wrap in de rum en sinaasappelsap. Doe dit een uur lang.

Snijd ondertussen de ananas in plakken van 3x6 cm. Smeer vervolgens de ananas in met honing en strooi er Japanese Szechuan Pepper en een snufje kaneel over. Rol alle ingrediënten nadien op in de Wood Wrap en bind deze vast met slagerstouw.

Grill de Wood Wrap ten slotte 15-20 minuten met indirecte hitte op een temperatuur van 180-200°C.