

Ananas met bananenroomijs van restaurant Hemelse Modder

Bij de naam, van dit ruim ingerichte Amsterdamse restaurant vraag je je af waar dat die vandaan komt. Eigenaar Relinde Fontaine heeft haar restaurant naar een chocolade dessert vernoemd maar voert verder een internationale keuken met veel aandacht voor vegetariërs.

Relinde over Fairfood: *“Voor Fairfood ontwikkel ik graag een recept omdat ik voor een eerlijke markt en een betere wereld ben. Voor koks zijn er helaas nog weinig faire producten verkrijgbaar. Dat is jammer”.*

Ingrediënten:

(voor 6 personen)

- 500 gram Oké Bananen (geschild)
- 200 gram CSM rietsuiker
- Sap en rasp van 1 citroen
- 250 ml. slagroom
- 6 ringen Dole Ananas
- Appelsientje sinaasappelsap

Eventueel: scheutje Amaretto



Bereiden:

Pureer de bananen met suiker en citroensap en rasp in een keukenmachine of blender. Voeg er eventueel wat amaretto aan toe. Klop slagroom half op zodat hij stijf is maar nog wel van de garde valt. Roer de slagroom er langzaam door.

Schep het mengsel over in een diepvriesbestendige bak en laat het opstijven in de diepvries totdat het een stevige massa vormt. Dit duurt circa 6 uur. Klop er regelmatig met een vork door om de zich ontwikkelende ijskristallen te breken.

Laat het roomijs voor het serveren langzaam op kamertemperatuur komen.

Smelt wat boter in een koekenpan. Bestrooi de ananasringen met rietsuiker en bak ze aan de beide kanten lichtbruin. Blus af met sinaasappelsap.

Maak het bord op: leg drie ananasringen op het bord te samen met een bolletje ijs. De overgebleven saus waarin de ananas is aangebakken, schenk je hierover.

Wat is er aan de hand in de ananasector?

Door monocultuur in de Filippijnen, waarbij boeren alleen ananas verbouwen, verminderd de bodemkwaliteit. Daardoor zijn de gewassen meer vatbaar voor ziekten. Dat heeft gevolgen voor de ananasopbrengsten.